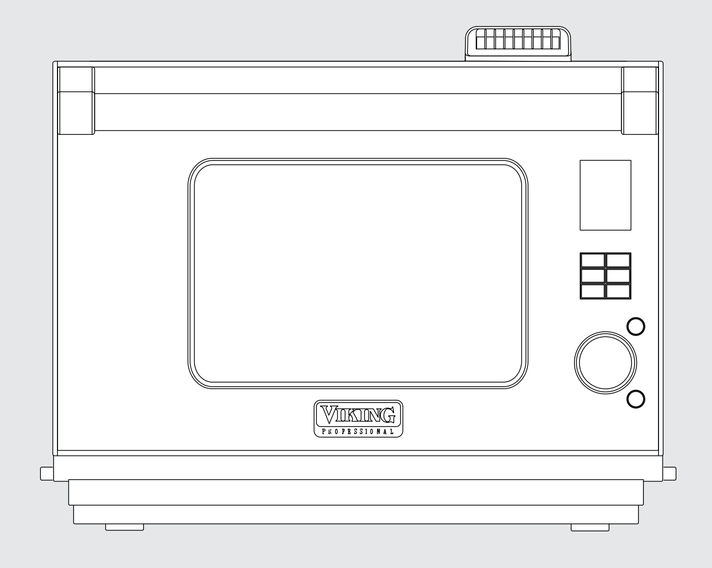
Manuel d'utilisation et d'entretien de Viking



Four Combi Steam/Convect™

Félicitations

Félicitations et bienvenue dans le monde distingué des propriétaires de Viking. Nous espérons que vous aimerez et apprécierez les soins et l'attention que nous avons consacrés à chaque détail de votre nouveau four de pointe.

Votre four Viking Combi Steam/Convect™ est conçu pour assurer des années de fonctionnement fiable. Ce guide d'utilisation et d'entretien vous fournira l'information nécessaire pour vous familiariser avec votre four Combi Steam/ Convect™ et son fonctionnement.

Notre but est votre satisfaction complète. Si vous avez des questions ou des commentaires concernant ce produit, veuillez communiquer avec le revendeur duquel vous l'avez acheté, ou avec notre centre d'assistance à la clientèle au 1-888-VIKING1.

Nous apprécions votre choix d'un four Viking Combi Steam/ Convect™ et nous espérons que vous choisirez à nouveau nos produits pour vos autres besoins importants en matière de fours.

Pour plus de renseignements au sujet de notre gamme complète et en expansion de produits Viking, communiquez avec votre revendeur ou consultez-nous en ligne à vikingrange.com.

Table des matières

Table des matières

Advertissements

Les mises en garde et les importantes consignes de sécurité apparaissant dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations possibles. Il faut exercer son bon sens, de la prudence et de l'attention en installant, en entretenant ou en utilisant cet appareil.

TOUJOURS communiquer avec le fabricant au sujet des problèmes ou des conditions que vous ne comprenez pas.

Reconnaissez les symboles, mots et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

Risques ou comportements non sécuritaires qui AURONT pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence de sévères blessures ou la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

Risques ou comportements non sécuritaires qui POURRAIENT avoir pour conséquence des blessures mineures ou des dommages matériels.

Tous les messages de sécurité vous indiqueront le type de risque, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous n'observez pas les instructions.

Lire et observer toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil pour prévenir le risque d'incendie, les décharges électriques, les blessures corporelles ou les dommages à l'appareil résultant de son usage inadéquat. N'utiliser l'appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel.

Pour garantir une utilisation appropriée et sans danger : un technicien qualifié doit installer correctement cet appareil et le mettre à la terre. **NE PAS** essayer d'ajuster, réparer ou remplacer de pièce de votre appareil à moins d'une recommandation spécifique dans ce mode d'emploi. Il faut confier toutes les autres réparations à un technicien qualifié.

Advertissements

PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

(a) Ne pas essayer de faire fonctionner ce four lorsque que la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.

(b) Ne placer aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.

(c) Ne pas utiliser le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités : (1) porte (gauchie), (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés), (3) joints et surfaces d'étanchéité de la porte.

(d) Le four ne doit être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

⚠ ATTENTION



Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Certaines précautions de sécurité devraient toujours être prises lorsqu'on se sert d'appareils électriques :

AVERTISSEMENT - Pour réduire les risques de brûlures, de chocs électriques, de feu, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES à la page 4.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux «INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÈLECTRIQUES», à la page 9.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés – par exemple des bocaux en verre fermés – peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four.
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le séchage des aliments, et non pour un usage industriel ou des laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien ou s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Viking le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne pas couvrir ni bloquer d'ouverture de l'appareil.
- Ne pas entreposer ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit auprès de l'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 85.
- Pour réduire les risques de feu à l'intérieur du four:
  - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
  - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures personnelles:
  - Ne pas trop chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - En plongeant une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant, le faire très soigneusement.

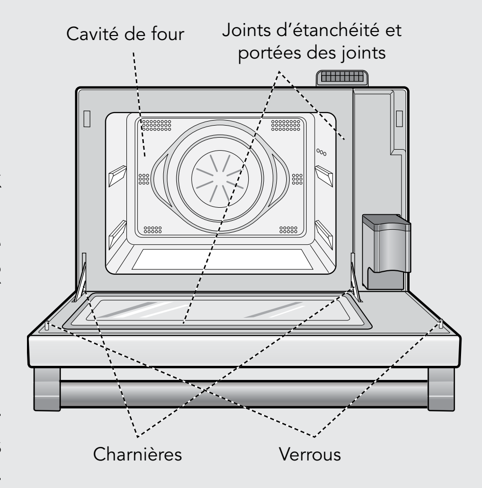
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE VIKING AUTORISÉ.
- Ne faites pas fonctionner un appareil de chauffage ou de cuisson se trouvant sous cet électroménager, sauf un four encastré électrique convenablement installé ou un tiroir chauffe-plat.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage ou de cuisson, sauf un four encastré électrique convenablement installé ou un tiroir chauffe-plat.
- Ne pas monter sur un évier.
- Ne pas emmagasiner directement sur la surface d'appareil quand l'appareil est dans l'opération.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI

IMPORTANT– Prière de lire et de suivre

DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR



Retirer tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four. Lire les pièces jointes et CONSERVER le manuel d'utilisation.

Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est ni tordue ni décentrée, que les joints et les surfaces d'étanchéité ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne porte aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas faire fonctionner le four et communiquer avec le détaillant ou un BUREAU DE SERVICE VIKING AUTORISÉ.

CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

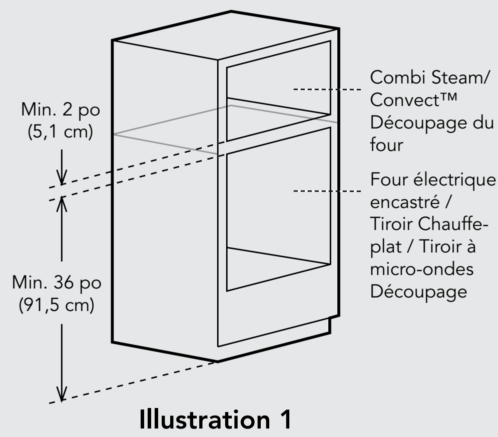


Illustration 1

Vous utiliserez souvent votre four, donc planifiez bien son emplacement pour faciliter l'utilisation. Ne pas disposer le four sur un paillasson, un tapis ou une nappe et ne pas bloquer les ouvertures d'aération. Le four doit être placé sur un comptoir qui est situé à un minimum de 36 pouces (91,5 cm) du plancher. Laissez au moins 2 pouces (5,1 cm) sur les côtés, et 2 pouces (5,1 cm) au-dessus du four (excluant les ouvertures de prises d'air) pour la circulation de l'air. Assurez-vous de positionnez le four de sorte que l'arrière ne puisse être touché accidentellement.

Votre four Combi Steam/Convect™ peut être encastré seul dans

un meuble ou un mur, ou bien au-dessus de tout four électrique encastré, au-dessus d'un tiroir chauffe-plat, au-dessus d'un tiroir à micro-ondes. Il ne peut être intégré au-dessus d'un four à gaz encastré.

Référez-vous à l'illustration 1 pour un emplacement convenable lors de l'incorporation au-dessus d'un four encastré électrique, d'un tiroir chauffe-plat ou d'un tiroir à micro-ondes. Suivez attentivement les instructions d'installation du four électrique encastré / tiroir chauffe-plat / tiroir à micro-ondes et les instructions de la trousse intégrée du Viking. Assurez-vous que le dégagement du plancher entre le four Combi Steam/Convect™ et le four encastré électrique / tiroir chauffe-plat / tiroir à micro-ondes est d'au minimum 2 pouces (5,1 cm).

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale correctement installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et décrets locaux.

⚠ ADVERTISSEMENT

Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

INSTALLATION ÉLECTRIQUE

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

Le four est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. Si vous ne possédez que des prises à deux broches, demandez à un électricien de métier d'installer une prise murale qui convienne.

Un adaptateur à trois broches peut être utilisé temporairement

si les codes électriques locaux le permettent. Suivre les instructions fournies sur l'emballage.

Le cordon d'alimentation est court pour éviter qu'on ne s'y empêtre ou qu'on tombe.

Branchement permanent et correct

Fiche 3 broches

Broche de mise à la terre

Prise 3 contacts

Prise et boîte mises à la terre

Branchement temporaire

Adaptateur de mise à la terre

Prise et boîte mises à la terre

Vis

Languette pour la vis de mise à la terre

RALLONGE

Si une rallonge est nécessaire, utiliser une rallonge à trois fils munie d'une fiche de terre à trois broches et d'une prise à trois fentes qui accepte la fiche du four à micro-ondes. La puissance nominale de la rallonge doit être de 115-120 volts CA, 15 ampères ou plus.

Faire attention de ne pas laisser dépasser le cordon du comptoir ou de la table, pour éviter que des enfants ne tirent dessus ou que quelqu'un ne s'y empêtre et tombe.

REMARQUES :

- *Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.*
- *Ni Viking ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.*

INTERFÉRENCE RADIO OU TÉLÉVISION

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.

A PROPOS DE VOTRE COMBI STEAM/ CONVECT™

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin. Le four Viking Combi Steam/ Convect™ est un bien précieux. Vérifiez souvent les principes de cuisson, les techniques, les conseils et les recettes.

Soyez conscient, que, contrairement aux fours uniquement à micro-

ondes, les fours à vapeur ont tendance à devenir chauds pendant la cuisson à convection-vapeur, à convection ou à la vapeur.

Le four est conçu pour la préparation de la nourriture uniquement. Il ne devrait pas être utilisé pour sécher des vêtements ou des journaux.

À PROPOS DES OPTIONS DE CUISSON

Votre four possède une variété d'options de cuisson qui sont divisées en 2 catégories : mode automatique et mode manuel. Convection-vapeur, Vapeur et Microwave (Micro-ondes) offrent les deux choix : manuel et automatique. Convection offre uniquement l'option manuelle.

Convection-vapeur

Le mode vapeur est combiné au chauffage par convection, ce qui permet de rôtir ou de griller des aliments, tout en laissant s'écouler l'excès de gras. Ces aliments conservent l'humidité. Les viandes et le poulet sont bruns, juteux et savoureux.

Vapeur

La vapeur seule cuit doucement les aliments tels que les légumes, le poisson, les fruits de mer et les œufs pochés tout en retenant la vapeur, les saveurs naturelles et les nutriments.

Convection

La convection brunit, cuit, grille et rend croustillantes une grande variété d' aliments. Des biscuits, gâteaux, pains, muffins, petits biscuits et rouleaux peuvent être cuits sur un ou deux niveaux. Il n'y a pas de réglages automatiques pour la convection. Référez-vous à votre livre de cuisine à la Vapeur ou à Convection dans la section des opérations manuelles.

Micro-ondes

Le four à micro-ondes est rapide et efficace pour la cuisson, la décongélation et pour faire du mais soufflé. Avec les options Sensor Reheat, Sensor Cook et Sensor Popcorn, il n'est pas nécessaire d'indiquer la quantité. Le capteur élimine les devinettes.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DE LA CUISSON À CONVECTION-VAPEUR ET À VAPEUR

Il y a des techniques pour cuisiner à la vapeur. Il est essentiel d'utiliser ces techniques pour obtenir de bons résultats. Plusieurs d'entre elles sont similaires à celles utilisées dans la cuisson traditionnelle et peuvent nécessiter que de petits changements. Notez l'information dans tous les tableaux du livre de cuisine pour toutes les options de cuisson se servant de la convection-vapeur (Roast, Convenience foods, Broil) et de la Vapeur (Cook, Reheat, Keep warm et Proof).

- Toujours être près du four lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez des ustensiles / batteries de cuisines appropriées pour le mode de cuisson tel que décrit aux pages 19-23.
- Aérez la pièce pour laisser la vapeur se dissiper.
- Référez-vous aux tableaux du livre de cuisine du four Combi Steam/Convect™ pour les réglages et les temps de cuisson recommandés.
- Après la cuisson et le refroidissement du four, enlevez et videz le réservoir, essuyez la cavité du four avec un linge doux ou une éponge. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

Pour la cuisson à vapeur

TECHNIQUES DE CUISSON	
Tôle à cuisson, Grille élevée, Panier à vapeur	Placez la nourriture dans le panier à vapeur sur la grille élevée dans la tôle à cuisson pour que la vapeur atteigne tous les côtés et que la cuisson soit uniforme. Pour une cuisson plus rapide, utilisez le niveau supérieur du four. Les aliments entassés nécessiteront plus de temps pour cuire, donc disposez la nourriture en laissant suffisamment d'espace entre les aliments pour permettre à la vapeur de circuler.
Le recouvrement	Le recouvrement n'est pas nécessaire dans la plupart des cas. Si un couvercle devenait nécessaire, le papier en aluminium est recommandé pour éviter que la nourriture ne devienne mouillée.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

TECHNIQUES DE CUISSON	
Porte	Pour des temps de cuissons exacts, gardez la porte fermée.
Mélanger	Parfois les soupes ou ragouts réchauffés sans couvercle ont un aspect fade après la cuisson. L'apparence sera meilleure si bien mélangé.
Repos	Un temps de repos est recommandé après la cuisson pour permette à la chaleur de se disperser également au travers de la nourriture. Ne pas laisser reposer dans le four pendant une longue période ; la nourriture peut devenir trop cuite ou mouillée à cause de la vapeur résiduelle.

CONSEILS DE CUISSON	
Blanchiment	Le mode vapeur peut être utilisé pour blanchir les légumes et les préparer pour la congélation. Placez les légumes préparés dans le panier à vapeur sur la grille élevée dans la tôle à cuisson. Utilisez le niveau supérieur du four. Appuyez sur STEAM, MANUAL et sélectionnez le temps désiré : 4 à 5 minutes. Appuyez sur START. Après l'ébouillantage, mettez dans de l'eau froide pour les refroidir rapidement. Égouttez puis congelez.

Pour la cuisson à convection-vapeur et à Vapeur

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS	
Densité	La densité des aliments aura une incidence sur la durée de cuisson. Découpez les aliments en morceaux plus minces, si possible, et placez-les en une seule couche.
Quantité	Le temps de cuisson doit être augmenté en fonction de l'augmentation de la quantité de nourriture.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS	
Dimension	Les petits aliments et petits morceaux cuisent plus rapidement que les gros car la chaleur peut pénétrer par tous les côtés vers le centre. Pour une cuisson uniforme, coupez tous les morceaux de la même grandeur.
Forme	Les aliments qui sont de formes irrégulières, tels les poitrines de poulets ou les pilons, peuvent prendre plus de temps à cuire au niveau des parties plus épaisses. Vérifiez que ces parties soient cuites à fond avant de les servir.
Température des aliments	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson. Des aliments refroidis prendront plus de temps pour cuire que des aliments à température ambiante. La température du contenant ne correspond pas à la température réelle de la nourriture ou du breuvage.
Assaisonnement et aromatisation	Il est préférable d'ajouter les assaisonnements ou aromatisants après la cuisson. S'ils sont ajoutés en tant que marinade ou marinade sèche, le goût peut devenir moins prononcé lors de la cuisson à vapeur. Ajoutez des assaisonnements ou aromatisants après la cuisson, si nécessaire.

- Vérifiez si les aliments sont cuits / réchauffés à fond avant de les servir.
- Le temps de cuisson sera affecté par la forme, profondeur, quantité et température de la nourriture combinés à la taille, forme et matériel du contenant.
- Ne jamais chauffer de l'huile ou du gras pour de la friture car cela peut entraîner un surchauffement et un incendie.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

⚠ MISE EN GARDE

Toujours utiliser des poignées sèches ou des gants de cuisinier pour sortir des aliments ou des ustensiles du four. Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four pour permettre à la vapeur de se dissiper.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- S’assurer à ce qu’il y ait TOUJOURS des aliments dans le four lorsqu’il est allumé, de sorte qu’ils absorbent l’énergie produite.
- La puissance de ce four est de 700 watts calculée par la méthode d’essai CEI. Vérifier la cuisson des aliments une minute ou deux avant la fin de la période minimum de cuisson indiquée sur les recettes et les emballages et, s’il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.
- La condensation est une conséquence normale de la cuisson au micro-onde. L'humidité de la pièce et l'humidité dans la nourriture influenceront la quantité d'humidité qui se condense dans le four. Généralement, des aliments couverts ne produiront pas autant de condensation que ceux non couverts. Les prises d'air à l'arrière du four ne doivent pas être obstruées.
- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l’extérieur du plat.
- Vérifier le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d’aluminium pour éviter qu’ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.
- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

  Par exemple :
  - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
  - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Œufs, saucisses noix, graines, fruits et légumes	• Percer les jaunes pour éviter qu'ils n'éclatent pendant la cuisson. • Piquer la pelure des pommes de terre, des pommes, des courges ainsi que les saucisses afin de permettre à la vapeur de s'échapper.	• Cuire les oeufs dans leur coquille. • Réchauffer des oeufs entiers. • Faire sécher les noix ou les graines dans leur écaille.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Maïs soufflé	• Utiliser seulement du maïs soufflé pour micro-ondes. • Écoutez lors de la préparation du maïs pour que l'éclatement ralentisse à 1 ou 2 secondes ou utilisez SENSOR POPCORN pour de l'éclatement sans « devinettes ».	• Faire éclater des grains de maïs dans des sacs de papier brun ou dans un bol de verre. • Dépasser le temps indiqué sur l'emballage.
Aliments pour bébés	• Transférer la nourriture dans de petits plats et faire réchauffer doucement, en remuant souvent. Vérifier la température des aliments avant de servir. • Mettre la tétine sur le biberon après l'avoir réchauffé et bien brassé celui-ci ce dernier faire le «test du poignet» avant de donner le biberon à bébé.	• Faire chauffer les aliments commerciaux pour bébés dans leurs pots. • Faire chauffer des biberons jetables. • Faire chauffer les biberons avec la tétine.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES ALIMENTS LORS DE L'UTILISATION DU FOUR À MICRO-ONDES

ALIMENT	A FAIRE	A NE PAS FAIRE
Généralités	• Après avoir réchauffé des aliments contenant une garniture, les couper afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter des brûlures. • Bien mélanger les liquides avant et après la cuisson pour que la chaleur soit uniforme. • Faire cuire les aliments liquides et les céréales dans un bol profond afin d'éviter qu'ils ne débordent.	• Réchauffer ou faire cuire des aliments dans des contenants hermétiques ou fermés en verre. • Préparer des conserves au four à micro-ondes, car des bactéries dangereuses pourraient ne pas être tuées. • Utiliser le four à micro-ondes pour faire de la friture. • Faire sécher du bois, des courges, des herbes ou du papier.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Papier en aluminium, contenants en aluminium	OUI	OUI	OUI Des petits morceaux plats de papier en aluminium placés régulièrement sur les aliments peuven être utilisés pour protéger des endroits contre une cuisson ou une décongélation trop rapide. Gardez le papier à au moins 1 pouce (2,54 cm) des murs du four.
Métal	OUI	OUI	NON

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Vaisselle, Céramique, Porcelaine, Poterie, Grès cérame	OUI	OUI	OUI
	Porcelaine, poterie, faïence vernissée et porcelaine tendre allant au four sont habituellement appropriés. Ne pas utiliser le contenant s'il est défectueux.		Vérifiez la recommandation du fabricant pour s'assurer qu'il va au four à micro-ondes. Ne pas utiliser le contenant s'il est défectueux.
Verrerie Résistante à la chaleur par exemple Pyrex®	OUI	OUI	OUI
	Prendre des précautions si vous utilisez de la verrerie fine car elle peut se casser ou craquer si chauffée soudainement.		
Non-résistant à la chaleur verrerie	NON	NON	NON

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Non résistant à la chaleur Plastique / Polystyrène	NON Vérifiez la plage de température du fabricant.	OUI Des précautions doivent être prises car certains gauchissent, fondent ou se décolorent à des températures élevées.	OUI Utilisez microwavesafe pour réchauffer et décongeler. Certains plastiques adaptés aux micro-ondes ne sont pas appropriés pour cuire des aliments avec un contenu de sucre élevé. Suivez les directives du fabricant.
Plastique, Thermoset®	NON	OUI	OUI
Micro-ondes Plastique Pellicule	NON	NON	OUI

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Serviettes en papier, Assiettes en papier	NON	NON	OUI
			Serviettes en papier: pour couvrir pour réchauffer et cuire. N'utilisez pas de papier recyclé qui peut contenir des particules métalliques. Assiettes en papier : pour réchauffement.
Parchemin papier	NON	OUI	OUI
Papier ciré	NON	NON	OUI
			Bon recouvrement pour la cuisson et réchauffement.
Le grillage grille	OUI	NON	NON

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Le tableau ci-dessous vous aidera à décider quels ustensiles et quels couvercles devraient être utilisés pour chaque mode.

USTENSILES - COUVERCLES	MODE DE CUISSON		
	CONVECTION-VAPEUR / CONVECTION	VAPEUR	MICRO-ONDES
Le grillage sacs	OUI Des sacs à rôtir devraient seulement être utilisés avec Bake ou Roast.	NON	OUI Suivez les directives du fabricant.
De la vaisselle en argent et des ustensiles de cuisson ou qui peuvent rouiller à l'intérieur du four.	NON	NON	NON
Grille inférieure, Grille élevée, Tôle à cuisson, Panier à vapeur	OUI	OUI	NON

VÉRIFICATION DE RÉCIPIENTS - Pour vérifier qu'un récipient est bon pour le four à micro-ondes, le placer vide dans le four et régler sur HIGH pendant 30 secondes. Si le plat chauffe à l'extrême, NE PAS l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.

ACCESSOIRES - De nombreux accessoires micro-ondes sont proposés sur le marché. Évaluer vos achats pour qu'ils correspondent à

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

vos besoins. Un thermomètre adapté aux micro-ondes vous aidera à déterminer le degré voulu de cuisson aux micro-ondes seulement et garantira que les aliments ont été cuits aux températures de sécurité recommandées. Viking n'est pas responsable de dommages causés au four par l'introduction d'accessoires.

Pour la cuisson automatique, utilisez le contenant recommandé dans le tableau de cuisson de ce guide d'utilisation et d'entretien ou dans le livre de cuisine.

À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes. Il faut enseigner les mesures de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet. Voir la page 83 pour obtenir des renseignements sur le verrouillage de sécurité.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- Vérifiez les aliments pour voir s'ils sont cuits aux températures recommandées par le Département de l'agriculture des États-Unis.

TEMP	ALIMENTS
145˚F (63˚C)	Pour du bœuf, agneau ou veau coupés en steaks, côtelettes ou rôtis, poisson.
160˚F (71˚C)	Pour le porc frais, la viande hachée, le poisson, les fruits de mer et les œufs, les repas congelés préparés et bœuf, l'agneau ou le veau coupé en steaks, les côtelettes ou rôties.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

TEMP	ALIMENTS
165˚F (74˚C)	Pour les restants, les repas réfrigérés prêts à être réchauffés, la nourriture fine et la nourriture « fraîche » à emporter, poulet entier ou dinde, poitrine de poulet ou de dinde et la volaille hachée utilisée dans les hamburgers au poulet ou à la dinde. Remarque : Ne faites pas cuire de volaille entière, farcie. Faites cuire la farce séparément à 165°F (74°C).

- Pour vérifiez le niveau de cuisson, insérez un thermomètre à viande dans une partie dense ou épaisse, loin du gras et des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans la nourriture pendant la cuisson, à moins qu'il ne soit certifié pour utilisation au four à micro-ondes.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte. Évitez les brûlures de vapeur en dirigeant la vapeur loin de votre visage et de vos mains. Éloignez-vous toujours du four lorsque vous l'ouvrez.
- Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et à minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.
- Ne touchez pas autour de la lumière du four. Cette partie deviendra chaude lorsque la lumière du four est allumée.
- Pour éviter les brûlures, soyez toujours prudent avec la graisse qui peut éclabousser de la tôle à cuisson lorsque vous enlevez du four des viandes grillées ou rôties.

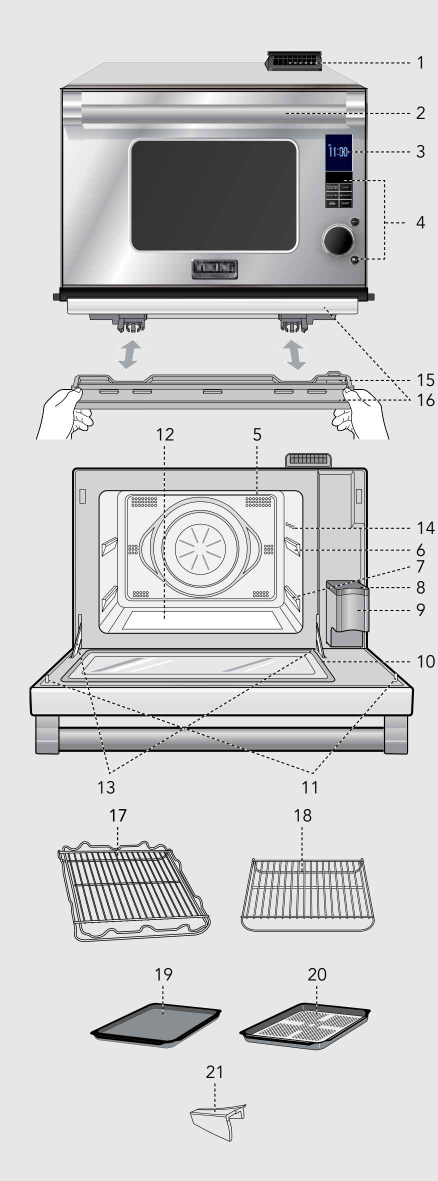
IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Pour éviter les brûlures, vérifiez toujours la température du contenant et des aliments et remuez avant de servir. Faites particulièrement attention à la température des contenants, aliments et boissons. Ne buvez pas de breuvages ou de soupes sans vérifier la température du contenant.
- Ne touchez pas la porte du four, la caisse extérieure, la caisse arrière, la cavité du four, les ouvertures d'aérations, les accessoires, les plats et la vapeur qui s'échappe des ouvertures de prises d'air pendant le fonctionnement car ils deviennent chauds.
- Ne faites pas fonctionner le four si un réservoir présente des fissures ou des fuites. Appelez 1-888-845-4641 pour acheter une pièce de remplacement.
- Après utilisation, il peut y avoir de l'eau condensée dans la cavité du four, surtout sur le fond du four. Asséchez tout résidu liquide avec une éponge et essuyez pour garder le four propre.
- Ne rien placer sur la caisse extérieure pendant le fonctionnement.
- Ne bougez pas le four pendant le fonctionnement. Si vous devez déplacer le four, toujours vider toute l'eau de l'intérieur du four en utilisant la fonction Drain Water (voir aux page 33). Après le drainage, videz le plateau ramasse-gouttes.
- Pour éviter la condensation, qui pourrait causer la corrosion de l'appareil, ne laissez pas de nourriture cuite dans le four pour une longue période de temps.
- Nettoyez le four à des intervalles régulières et enlevez tous les dépôts de nourriture dans le four et sur la porte.
- Ne pas chauffer de l'huile ou du gras pour grande friture.
- TOUJOURS utiliser des poignées pour éviter les brûlures lorsque vous manipulez des ustensiles qui sont en contact avec de la nourriture chaude. De la chaleur provenant de contenants alimentaires et transférée par les ustensiles peut causer des brûlures de la peau. En mode La convection-vapeur , la Vapeur et la Convection, le placard, l'intérieur et la porte peuvent être trop chauds à toucher.
- Pour la cuisson au four à micro-ondes, laissez un espace d'au moins 1 pouce (2,54 cm) entre le papier en aluminium utilisé pour la protection et les murs, le plafond et la porte.

IMPORTANT – Prière de lire et de suivre

- Ne pas verser de l'eau froide sur le fond en céramique du four après la cuisson car il peut se briser.
- Ne pas verser de l'eau froide sur la porte car elle peut se briser.
- Ne touchez pas à des surfaces chaudes.
- L'utilisation de fixations accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Le four ne doit pas être laissé sans surveillance durant son fonctionnement. Des températures de fours trop hautes ou des temps de cuisson trop longs peuvent surchauffer les aliments ce qui peut provoquer un incendie. Ne pas insérer les doigts ou des objets dans les orifices de sorties de vapeur ou ouvertures de prises d'air, car ceci peut causer des dommages au four et entraîner un choc électrique ou un danger.
- Si des objets tombent à l'intérieur des ouvertures de prises d'air, arrêtez le four immédiatement, débranchez-le et consultez un agent de réparation autorisé de Viking.
- Ne touchez pas la prise avec des mains mouillées lorsque vous l'insérez ou la retirez de la prise de courant. Branchez-la de façon sécuritaire la dans la prise de courant et retirez-la en saisissant l'extrémité de la prise. Ne tirez jamais uniquement sur le cordon.
- Ne déposez jamais rien pesant plus de 11 livre (5 kg) sur la porte afin d'éviter des dommages à la porte et aux gonds de la porte et pour prévenir la chute / le basculement du four. N'accrochez rien de lourd sur la poignée et ne vous appuyez pas sur celle-ci.

Nomenclature



1 Ouverture de prise d'air
2 Poignée
3 Affichage ACL
4 Panneau de contrôle
5 Lumière du four
6 Niveau supérieur
7 Niveau inférieur
8 Couvercle du réservoir (voir page 30)
9 Réservoir (voir page 30)
10 Joint de porte
11 Loquets
12 Fond du four en céramique
13 Gonds de porte
14 Orifice de sortie pour la vapeur
15 Couvercle du plateau ramasse-gouttes (voir page 31)
16 Plateau ramasse-gouttes (voir page 31)

Accessoires

17 Grille élevée - Pour la convection-vapeur, la Convection et la Vapeur. Ne pas utiliser lors de cuisson au four à micro-ondes. Toujours placer sur la tôle à cuisson.
18 Grille inférieure - Pour la vapeur
19 Tôle à cuisson x 2 - Pour Convection, vapeur et fonction Descale (Détartrer). Ne pas utiliser lors de cuisson au four à micro-ondes.
20 Panier à vapeur - pour Vapeur. Vous pouvez aussi l'utiliser pour les fonctions convection-vapeur surchauffée et à Convection.
N'utilisez pas lors de cuisson au four à MICRO-ONDES. Placez sur la grille élevée dans tôle à cuisson le guide de détartrage.
21 Dans le guide de détartrage (voir page 33)

Matériaux imprimés inclus :

Manuel d'utilisation et d'entretien, livres de cuisine - Combi Steam/Convect™, Touch Guide

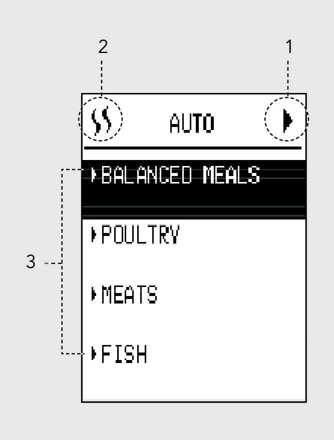
Nomenclature

PAVÉ MENU



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages où sont décrits les caractéristiques et les renseignements concernant le mode d'emploi.

AFFICHAGE D'INFORMATION



1  Les flèches indiquent plus d'une page ; lorsque vous voyez une flèche, vous pouvez tourner le cadran pour vous déplacer entre les pages. Lorsqu'il n'y a pas de flèches, vous pouvez retourner à la page précédente en touchant BACK / INFO.

2 L'illustration dans le haut de l'écran indique le mode de cuisson sélectionné.



Le mode Steam Convection (convection-vapeur) a été sélectionné.

Le mode Steam (Vapeur) a été sélectionné.

Le mode Microwave (Micro-ondes) a été sélectionné.

Le mode Convection a été sélectionné.

3 Mots s'allumeront à l'écran pour indique les caractéristiques et les instructions de cuisson.

Instructions importantes

LISEZ ATTENTIVEMENT AVANT DE FAIRE CUIRE EN MODE CONVECTION-VAPEUR ET VAPEUR

RÉSERVOIR

Il est nécessaire de remplir le réservoir avec de l'eau du robinet fraîche et froide pour la convection-vapeur et la Vapeur et ce, tant pour la cuisson automatique que manuelle. Assurez-vous de suivre les instructions ci-dessous.

1. Tirez le réservoir vers vous pour l'enlever.
2. Lors de la première utilisation, lavez le réservoir et le couvercle. (Figure 1)
3. Remplissez le réservoir avec de l'eau du robinet fraîche et froide à travers le couvercle jusqu'à la marque 2 à chaque fois que vous commencez à cuisinier (Figure 2). Ne pas remplir le réservoir plus haut que la marque 2.
4. Assurez-vous que le couvercle est fermé bien solidement.
5. Installez le réservoir en poussant fermement. (Figure 3)
6. Après la cuisson, videz le réservoir et nettoyez le couvercle du réservoir.

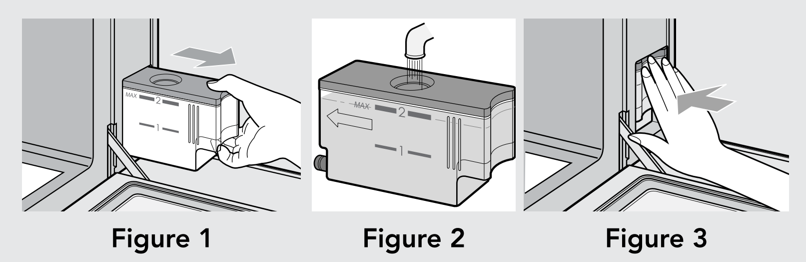


Figure 1 **Figure 2** **Figure 3**

REMARQUE :

- *N'utilisez pas de l'eau distillée ou tout autre liquide.*
- *Une quantité d'eau insuffisante dans le réservoir peut causer un résultat non désiré.*
- *Nous vous recommandons de toujours vider le réservoir après chaque cuisson. Ne laissez pas le réservoir rempli d'eau dans le four pendant plus d'un jour.*
- *Si des messages, tels* FILL WATER RESERVOIR*, sont affichés à l'écran pendant la cuisson, référez-vous au Tableau de résolution de problèmes à la page 91.*

.

Instructions importantes

- *N'échappez et n'endommagez pas le réservoir. La chaleur peut causer un changement de forme du réservoir. N'utilisez pas un réservoir endommagé. Appelez au 1-888-845-4641 pour acheter une pièce de remplacement.*
- *Il peut y avoir quelques gouttes d'eau lorsque vous retirez le réservoir. Asséchez le four avec un linge doux.*
- *N'obstruez pas les trous d'air sur le couvercle du réservoir. Cela causera des problèmes pendant la cuisson.*
- *Une petite quantité d'eau s'écoulera dans le plateau ramasse-gouttes lorsque le réservoir sera retiré. Videz après la cuisson.*

PLATEAU RAMASSE-GOUTTES

Assurez-vous de cuisiner seulement lorsque le plateau ramasse-gouttes est en place et suivez les instructions ci-dessous.

Le plateau ramasse-gouttes et le couvercle sont emballés avec le four. Placez le plateau ramasse-gouttes et le couvercle en dessous de la porte du four comme illustré sur la Figure 4. Le plateau ramasse-gouttes recueille la condensation de la porte du four.

Pour retirer le plateau ramasse-gouttes : tirez avec vos deux mains le plateau ramasse-gouttes vers vous.



Figure 4

* Assurez-vous que l'eau ne dégoutte pas avant de retirer le plateau ramasse-gouttes.

Pour remplacer le plateau ramasse-gouttes : placez le plateau ramasse-gouttes sur les crochets gauches et droits en dessous du four et poussez fermement, tel qu'indiqué à la figure 4.

Si le message REPLACE DRIP TRAY ou EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE est affiché à l'écran, enlevez et puis remplacez le plateau ramasse-gouttes correctement.

Videz le plateau ramasse-gouttes après chaque cuissson. Videz, rincez à fond, séchez et replacez. Si vous ne videz pas le plateau ramasse-gouttes, celui-ci peut déborder. Cuire à plusieurs reprises sans vider le plateau ramasse-gouttes peut causer son débordement.

Instructions importantes

AVERTISSEMENTS :

- *Le four deviendra très chaud après la cuisson et l'utilisation de la fonction de drainage d'eau.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*
- *Assurez-vous que le four a pu refroidir avant de vider le réservoir et le plateau ramasse-gouttes, puis ensuite essuyez la cavité ouverte.*
- *Ne touchez pas l'eau directement car l'eau dans le plateau ramasse-gouttes peut être chaude.*

CONVECTION-VAPEUR ET VAPEUR EN MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE ET MANUEL

AVANT LA CUISSON

1. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet fraîche et froide et est installé. (voir page 30)
2. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes vide est installé. (voir page 31)
3. Placez les aliments dans le four à moins que du préchauffage soit nécessaire (Référez-vous à chaque tableau pour vérifier si le préchauffage est nécessaire pour les modes de fonctionnement automatiques.)

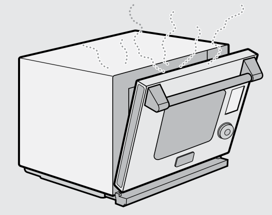


Figure 1

APRÈS LA CUISSON

1. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.
2. Lancez la fonction de drainage de l'eau au moins une fois par jour après l'utilisation des modes Convection-vapeur surchauffée et Vapeur.
3. Vérifiez que l'eau ne coule pas avant d'enlever le plateau ramasse-gouttes, car une petite quantité d'eau s'écoule dans le plateau ramasse-gouttes lorsque le réservoir est retiré.

Instructions importantes

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR

Vous pouvez bloquer la porte en position ouverte avec la partie supérieure du four afin d'éliminer la vapeur, de refroidir ou d'assécher temporairement la cavité ouverte après la cuisson. (Voir Figure 1)

AVERTISSEMENT :

N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur provenant du four peut causer des brûlures.

REMARQUE :

Évitez d'ouvrir et de fermer la porte pendant la cuisson car la température de la cavité du four chutera soudainement, ce qui peut affecter le résultat.

FONCTION DE PURGER L'EAU

Lancez la fonction de drainage d'eau au moins une fois par jour après l'utilisation Modes Convection-vapeur surchauffée et Vapeur. Cette fonction peut prendre jusqu'à 8 minutes. La fonction de drainage d'eau est très utile pour éviter les dépôts de calcaire et l'utilisation d'eau stagnante. Cela permet l'évaporation du système interne de vapeur.

1. Appuyez sur BACK/INFO, faites tourner le cadran pour sélectionner DRAIN WATER et appuyez sur ENTER.
2. Assurez-vous que le réservoir est retiré et appuyez sur START.
3. Une fois que le four est refroidi, essuyez la cavité du four. Attendez quelques minutes puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUE : *Le réservoir doit être retiré avant de commencer cette procédure.*

FONCTION DE DESCALE (DÉTARTRER)

Des grains blancs ou gris, aussi appelés tartre, peuvent se former dans le circuit d'eau à l'intérieur du four pendant la production de vapeur, ce qui peut causer un mauvais fonctionnement du four.

Lorsque le message DESCALING IS NECESSARY est affiché à l'écran, assurez-vous de procéder à la fonction de Détartrage immédiatement. Cette fonction dure environ 1 heure.

1. Appuyez sur BACK/INFO, faites tourner le cadran pour sélectionner DESCALE et appuyez sur ENTER.

Instructions importantes

2. De l'acide citrique pur, disponible dans certaines pharmacies ou du jus de citron embouteillé sans pulpes sont utilisés pour le détartrage. Choisissez un des deux et préparez la solution de détartrage.

   Pour utiliser de l'acide citrique pur, faites dissoudre une cuillère à soupe de cristaux d'acide citrique pur dans 2 1/4 tasses d'eau en vous servant d'un contenant non-poreux. Remuez bien et versez dans le réservoir.

   Pour utilisez du jus de citron embouteillé 100 %, vérifiez pour vous assurer qu'il ne contient absolument aucune trace de pulpe. S’il y a des pulpes ou si vous n'êtes pas certain, filtrez-le au travers d'une passoire fine. Mesurez 1/3 de tasse du jus de citron filtré et ajoutez-le à 2 1/4 tasses d'eau. Remuez bien et videz dans le réservoir.

   Placez le réservoir dans le four correctement et poussez-le fermement jusqu'à ce qu'il entre en place.
3. Placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Placez le guide de détartrage sur le bord droit de la tôle à cuisson, tel qu'illustré à la Figure 1. Poussez vers le bas le bord droit du guide de détartrage pour insérer le mentonnet entre le mur et la tôle à cuisson, tel qu'illustré à la Figure 2. Vérifiez si le bord du guide de détartrage est en dessous de toutes les sorties de vapeur / tête de vis, tel qu'illustré à la Figure 3.
4. Ne placez aucun aliment dans le four. Appuyez sur START pour commencer le détartrage.
5. Lorsque le four s'est arrêté et est refroidi, enlevez le réservoir, videz-le, puis rincez et remplissez-le avec de l'eau du robinet fraîche. Replacez le réservoir. Enlevez le guide de détartrage tel qu'illustré à la Figure 4. Enlevez la tôle à cuisson, videz, rincez puis séchez. Suivez l'étape 3 pour replacez la tôle à cuisson et le guide de détartrage. Appuyez sur START. Le rinçage débutera.
6. Lorsque le rinçage est terminé et le four est refroidi, enlevez le réservoir et videz-le Ensuite enlevez le guide de détartrage tel qu'illustré à la figure 4. Enlevez la tôle à cuisson et videz-la. Asséchez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

AVERTISSEMENT : *la zone autour des orifices de sortie de la vapeur devient chaude. Faites très attention lorsque vous attachez ou enlevez le guide détartrage.*

Instructions importantes

***REMARQUES :** Remarques : la lumière du four s'éteint après que vous ayez appuyé sur ENTER à l'étape 1.*

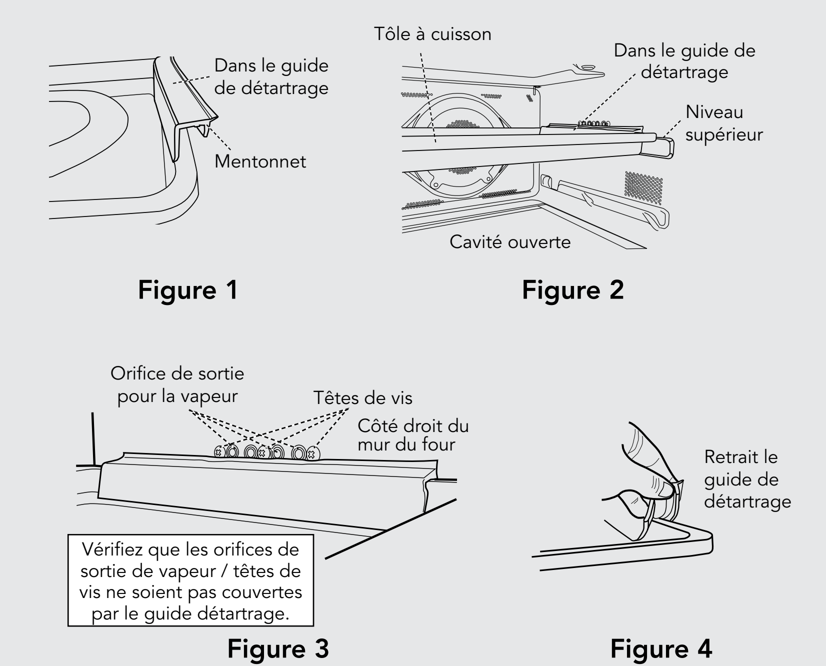


Figure 1

Figure 2

Figure 3

Figure 4

Avant l'usage

Avant de faire fonctionner votre nouveau four Combi Steam/Convect™ assurez-vous d'avoir lu et compris au complet ce guide d'utilisation et d'entretien.

- Avant d'utiliser le four Combi Steam/Convect™, suivez ces étapes :

1. Placez le plateau ramasse-gouttes correctement. Voir page 31.
2. Fermez la porte. Branchez le four. Vérifiez si l'écran s'allume.
3. Voyez ci-dessous comment régler l'horloge.
4. Lisez les pages 11-27 pour de l'information importante et nécessaire pour un fonctionnement correct.
5. Suivez les instructions à droite au sujet du nettoyage du four avant la première utilisation.

POUR RÉGLER L'HORLOGE

Ceci est une horloge de 12 heures et les modes AM et PM sont affichés à l'écran.

1. Appuyez sur BACK/INFO.
2. Faites tourner le cadran pour choisir CLOCK et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour régler l'heure désirée et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner les minutes désirées et appuyez sur ENTER.

REMARQUES :

- Si l'alimentation électrique du four est interrompue, STEAM clignotera après le rétablissement de l'alimentation. Si une telle situation se produit pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure du jour sera également effacée. Appuyez simplement sur STOP/CLEAR et réinitialisez l'horloge avec l'heure exacte.
- Le rétro éclairage de l'écran sera automatiquement éteint en mode « Sleep Mode ON », si le four n'est par utilisé pendant plus de 15 minutes. Voir « Sleep Mode » à la page 84.
- Lorsque l'option désirée apparaît à l'écran, vous n'avez pas besoin de tourner le cadran pour la sélectionner. Simplement appuyez sur ENTER.

STOP/CLEAR (ARRÊT/ANNULATION)

1. Appuyez sur STOP/CLEAR si vous avez commis une erreur pendant la programmation.
2. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
3. Afficher l’heure actuelle.
4. Annuler un programme durant la cuisson (toucher deux fois).

BACK

1. Appuyez sur BACK/INFO si vous voulez revenir à la page précédente pendant la programmation avant d'avoir appuyé sur START.
2. Après avoir appuyé sur START, il n'est plus possible de revenir au menu précédent.

Nettoyez le four avant la première utilisation

La génératrice de vapeur chauffe l'eau qui est utilisée pour la cuisson. Elle devrait être nettoyée avant la première utilisation pour faire disparaître toute odeur possible de la cavité du four. Nettoyez le four à l'aide de la fonction « Steam Convection Broil » en mode manuel pendant 20 minutes sans préchauffage et nourriture. Vous pouvez observer de la fumée et des odeurs durant ce procédé. Ceci est normal. Le four n'est pas en mauvais état.

PRÉPARATION

1. Aérez la chambre.
2. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet froide et fraîche et qu'il est bien installé.
3. Assurez-vous que le plateau ramasse-gouttes vide est installé.

PROCÉDURE

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour sélectionner STEAM BROIL et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir WITHOUT PREHEAT et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner le temps de cuisson (20 min) et appuyez sur START.

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

Cuisson automatique

Le Fonctionnement automatique est disponible avec les modes convection-vapeur superchauffée, Vapeur et Micro-onde. Consultez chaque fonction pour des renseignements supplémentaires.

STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)

Le mode convection-vapeur superchauffée offre 8 options : « Balanced Meals (repas équilibrés), Poultry (volaille), Meats (viandes), Fish (poisson), Grilled Vegetables (légumes grillés), Potatoes (pommes de terre), Frozen Pizza (pizza surgelée) et Convenience Foods (aliments précuisinés) ».

Consultez le tableau du mode convection-vapeur superchauffée pour les détails aux pages 48-51.

BALANCED MEALS (REPAS ÉQUILIBRÉS)

- Supposons que vous voulez cuire des repas « Balanced Meals Complete Dinners Chicken » avec le temps standard.

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner AUTO et appuyez ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir BALANCED MEALS et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir COMPLETE DINNERS et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour choisir CHICKEN et appuyez sur ENTER.
5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
7. Quand le préchauffage est terminé, placez la nourriture dans le four en suivant les instructions affichées à l'écran et le tableau de cuisson. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz

Utilisation

le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

VOLAILLES • VIANDES • POISSON • LÉGUMES GRILLÉS • POMMES DE TERRE • PIZZA SURGELÉE • ALIMENTS PRÉCUISINÉS

- Supposons que vous voulez faire cuire 3,5 livre en mode CHICKEN PIECES BONE-IN avecle temps standard.

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner AUTO et appuyez ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir POULTRY et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour sélectionner CHICKEN PIECES BONE-IN et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour saisir la quantité (3,5 livres) et appuyez sur ENTER.
5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
7. Quand le préchauffage est terminé, placez la nourriture dans le four en suivant les instructions affichées à l'écran et le tableau de cuisson. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START .
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUE :

- *Saisissez le poids ou la quantité de la nourriture seulement (sauf pour les modes Balanced meals et Frozen Pizza. N'incluez pas le poids du contenant.*
- *Pour des aliments d'un poids supérieur ou inférieur aux poids contenus dans les tableaux de cuisson, faites cuire manuellement.*

Cuisson automatique

- *Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.*
- *Suivez toujours les instructions affichées à l'écran.*
- *Les durées de cuisson programmées sont des temps moyens. Pour prolonger les durées de cuisson préprogrammées de la cuisson automatique, voir le Prolongement de la durée de cuisson à la fin de la cuisson, à la page 79.*
- *Toutes les sélections peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur s'échappera et un temps de cuisson plus long sera nécessaire en mode STEAM CONVECTION et STEAM.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message* NOW COOLING*. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

Cuisson automatique

RECETTES POUR REPAS ÉQUILIBRÉS

BRUNCH MEDLEY BALANCED MEAL
(REPAS ÉQUILIBRÉ MÉLANGE BRUNCH)

- 2 Œufs
- 2 blancs d'œufs
- 2 cuillères à thé sans gras moitié-moitié
- 4 cuillères à table de fromage cheddar sans gras
- 2 moitiés de pamplemousse
- 2 cuillères à thé de cassonade
- 4 saucisses en chapelets entièrement cuites de dinde

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Battez ensemble les œufs, les blancs d'œufs, la moitié-moitié et le fromage cheddar jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Séparez le mélange dans 2 tasses à crème graissée. Placez sur la grille élevée.

Saupoudrez d'une cuillère à thé de cassonade chaque moitié de pamplemousse et placez sur la grille élevée. Mettez les saucisses en chapelets sur la grille.

Placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur STEAM CONVECTION et puis programmez le four pour AUTO, BALANCED MEALS, BRUNCH MEDLEY et appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 280, Sodium : 600 mg, Cholestérol : 250 mg, Glucides : 23 g, Gras : 10 g, Protéines : 24 g

CHICKEN BALANCED MEAL
(REPAS ÉQUILIBRÉ AU POULET)

- 2 poitrines de poulets désossées approximativement 12 onces
- 1 cuillère à table de sauce curry à la mangue
- 1/2 livre de morceaux de pommes de terre douces d'environ 1/2 x 1 x 2 1/2 po
- 12 pointes d'asperges fraîches

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, CHICKEN et appuyez sur START pour débuter le préchauffage.

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Placez les poitrines de poulets sur un côté. Badigeonnez-les de la sauce curry à la mangue. Mettez les pommes de terre douces en quartier et les pointes d'asperges sur la grille.

Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 310, Sodium : 330 mg, Cholestérol : 105 mg,
Glucides : 17 g, Gras : 5 g, Protéines : 45 g

Cuisson automatique

**SALMON BALANCED MEAL
(REPAS ÉQUILIBRÉ AU SAUMON)**

- 1/2 tasse de riz brun prêt en 10 minutes
- 1 tasse d'eau chaude du robinet
- 1 tasse de pois congelés, décongelés
- 2 de filets de saumon de 4 onces
- 1 cuillère à table de sauce Asian hoisin Glaze

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, SALMON et appuyez sur START pour débuter le préchauffage.

Placez le riz brun dans une casserole peu profonde de 2 pintes. Versez l'eau chaude du robinet sur le riz. Dispersez régulièrement les pois décongelés sur le riz. Assaisonnez les filets de saumon avec la sauce « Asian hoisin Glaze » et placez-les sur le dessus du mélange de riz.

Placez la casserole dans la tôle à cuisson. Lorsque le préchauffage est terminé, placez-la au niveau supérieur. Appuyez sur START. Après la cuisson, enlevez la tôle du four, couvrez-la avec du papier en aluminium et laissez reposer 5 minutes.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 460, Sodium : 200 mg, Cholestérol : 75 mg,
Glucides : 48 g, Gras : 15 g, Protéines : 33 g

Cuisson automatique

**FAJITA BALANCED MEAL
(REPAS ÉQUILIBRÉ FAJITA)**

- 1 cuillère à table de mélange d'assaisonnements fajita
- 1 cuillère à soupe d'huile à salade
- 1 cuillère à table d'eau
- 1/2 livre d'un mélange de crevettes, de poitrines de poulets, de lanières de bœuf crus, décortiqués et déveinés
- 1 tasse de tranches de piments rouges
- 1 tasse de tranches de piments verts
- 1/2 tasse d'haricots frits sans gras
- 2 Tortillas en blé entier de 8 pouces

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, FAJITAS et appuyez sur START pour débuter le préchauffage.

Mélangez ensemble le mélange d'assaisonnements fajita, l'huile et l'eau. Ajoutez au mélangebde crevettes, poitrines de poulets, lanières de bœuf, tranches de piments verts et rouges. Mélangez bien. Vaporisez la tôle à cuisson avec un vaporisant à cuisson antiadhésif et mettez les ingrédients des fajitas dans la tôle. Mettez les haricots frits dans un petit plat allant au four. Emballez les tortillas dans du papier d'aluminium. Placez les deux sur une autre grille de cuisson. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson contenant le mélange à fajita au niveau supérieur. Placez la tôle à cuisson contenant les haricots cuits et les tortillas au niveau inférieur. Appuyez sur START. Après la cuisson, retirez du four. Mélangez le mélange à fajita et mettez la moitié dans chaque tortilla chaude. Mélangez les haricots cuits et servez avec les fajitas.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 450, Sodium : 1370 mg, Cholestérol : 100 mg,
Glucides : 45 g, Gras : 13 g, Protéines : 34 g

Cuisson automatique

PORK BALANCED MEAL (REPAS ÉQUILIBRÉ AU PORC)

- 2 côtelettes de porc désossées approximativement 12 onces
- 1/2 livre de lanières de courgettes environ 1/2 x 1/2 x 2-1/2 po
- 1-1/3 de tasse de pommes de terre jeunes, coupées en morceaux de 1/2 po
- 1 cuillère à thé d'huile d'olive

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, PORK et appuyez sur START pour commencer à préchauffer.

Placez la grille élevée dans la tôle à cuisson. Placez les côtelettes d'un côté, les courgettes et les pommes de terre sur le reste de la grille. Badigeonnez avec de l'huile d'olive. Assaisonnez avant de goûter. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson au niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 330, Sodium : 85 mg, Cholestérol : 100 mg, Glucides : 17 g, Gras : 12 g, Protéines : 38 g

Cuisson automatique

BEEF KABOB BALANCED MEAL
(REPAS ÉQUILIBRÉ AUX BROCHETTES DE BŒUF)

- 1/2 livre de rond de bœuf, coupée en 8 cubes de 1-1/2 po
- 8 carrés de 1 po. de piments rouges
- 8 carrés de 1 po. de piments verts
- 8 carrés de 1 po. d'oignons
- 2 brochettes de bois de 10 po
- 2 épis de maïs
- 2 cuillères à thé d'huile d'olive
- Assaisonnements au goût

Appuyez sur STEAM CONVECTION et ensuite programmez le four pour les modes AUTO, BALANCED MEALS, COMPLETE DINNERS, BEEF KABOBS et appuyez sur START pour commencer à préchauffer.

Faites alterner les cubes de viande et les carrés de légumes sur les brochettes. Placez les brochettes sur la grille élevée dans la tôle à cuisson. Mettez les épis de mais à côté des brochettes de bœuf. Badigeonnez tout avec de l'huile d'olive. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la tôle à cuisson sur le niveau supérieur. Appuyez sur START.

Analyse nutritionnelle par portion :

Calories : 280, Sodium : 390 mg, Cholestérol : 50 mg,
Glucides : 20 g, Gras : 11 g, Protéines : 29 g

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Volaille			
Poulet entier*	2,5 - 7,5 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Morceaux de poulet (avec os)*	0,5 - 3,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson. Ajoutez 3/4 d'une tasse d'eau dans la tôle de cuisson. Enlevez autant de gras que possible avant de griller.	Inférieur
Poitrines de poulet (désossées)*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle. Aspergez les deux côtés des poitrines avec du vaporisant de cuisson anti-adhésif ou badigeonnez avec de l'huile d'olive.	Supérieur
Poitrine de dinde (avec os)*	3,0 - 8,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur

Utilisation

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Viande			
Bœuf			
- Hamburger, de 0,25 livre, large de 1/2 po.*	1 - 8 bouchées	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Œil de rond, rare médium	2,0 - 3,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
- Pain de viande*	1,0 - 2,0 lb	Tôle à cuisson	Inférieur
Porc			
- Carré désossé	2,0 - 4,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
- Côtelettes (désossées)*	0,5 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Côtelettes (avec os)*	0,5 - 2,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- Filet*	1,3 - 2,0 lb	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Poisson			
Bâtonnets de poisson*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Filets épais (3/4 po. à 1 po. d'épaisseur)*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Légumes grillés*	1 - 6 portions	Tôle à cuisson	Supérieur

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Pommes de terre			
Pommes de terre blanches cuites (6-8 once)	1 - 6	Grille inférieure en cuisson à cuisson. Badigeonné avec de l'huile	Inférieur
Cuit sucré pommes de terre (9-10 once)	1 - 6	Grille inférieure en cuisson à cuisson	Inférieur
Pizza congelée			
Croute régulière 12 pouces*	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur
Croute mince 12 pouces *	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur
Lève-au-four 12 pouces*	1	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Inférieur

Utilisation

Cuisson automatique

TABLEAU STEAM CONVECTION

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Aliments précuisinés			
Congelées préparées polaille			
- pépites*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- bouchées*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Pépites de poulet réfrigérées*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Congelées préparées poisson			
- bâtonnets de poisson*	0,3 - 1,5 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
- morceaux de poisson*	0,3 - 2,0 lb	Grille supérieure dans la tôle de cuisson	Supérieur
Pommes de terre frites congelées*	0,3 - 1,5 lb	Tôle à cuisson Remuez quand le four s'arrête à mi chemin	Supérieur

* Le préchauffage est nécessaire

Utilisation

Cuisson automatique

VAPEUR

Le mode Vapeur offre 3 options: « Vegetables », « Fish/Seafood » et « Poached Eggs » (Légumes, Poisson et fruits de mer, œufs pochés). Consultez le tableau du mode Vapeur pour plus de renseignements.

- Supposons que vous faites cuire 6 portions en mode « Quick Cooking, Vegetables » (Cuisson rapide, légumes) avec le temps standard.

1. Appuyez sur STEAM, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir VEGETABLES (LÉGUMES) et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir QUICK COOKING (CUISSON RAPIDE) et appuyez sur ENTER. Voir les exemples et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour saisir la quantité (6 portions) et appuyez sur ENTER.
5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
6. Placez la nourriture dans le four. Appuyez sur START.
7. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Saisissez uniquement le poids ou la quantité de la nourriture. Ne pas inclure le poids du contenant.*
- *Pour des aliments d'un poids supérieur ou inférieur aux poids contenus dans les tableaux de cuisson, faites cuire manuellement.*
- *Lorsque l'option désirée est choisie, vous n'avez pas besoin de faire tourner le cadran pour la sélectionner. Vous n'avez qu'à appuyer sur ENTER.*
- *Les durées de cuisson programmées sont des temps moyens. Pour prolonger les durées de cuisson préprogrammées de la*

Utilisation

cuisson automatique, voir le Prolongement de la durée de cuisson à la fin de la cuisson, à la page 79.

- *Toutes les sélections du mode Steam (Vapeur) peuvent être programmées avec un ajustement de temps supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur Sortez et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message « Now cooling » (Maintenant en train de refroidir). Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*
- *Appuyez sur ENTER une fois à l'étape 3 en mode Vegetables New potatoes, Fish Seafood et Poached eggs (Légumes, Pommes de terre nouvelles, Poisson et fruits de mer, œufs pochés).*

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

Cuisson automatique

TABLEAU DU MODE STEAM

ALIMENTS	QUANTITÉ	CONTENANT / GRILLE	ÉLECTRIQUE ENCASTRÉ NIVEAU
Légumes		Panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur
Cuisson rapide	1 - 6 portions		
Cuisson moyenne (carottes, pois verts)	1 - 6 portions		
Cuisson longue (épis de mais, courge poivrée)	1 - 6 portions		
Pommes de terre jeunes	0,5 - 2,5 lb		
- coupés : morceaux de 1 1/2 po - entier : diamètre de 1 1/2 po			
Poisson et fruits de mer		Panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur
Crustacés	0,3 - 2,0 lb		
Filets de poisson	0,3 - 2,0 lb		
Œufs pochés	1 - 6 Œufs	Mettez chaque œuf dans une tasse à crème graissée et placez les tasses à crème dans le panier à vapeur sur grille élevée en mode Tôle à cuisson	Supérieur

Utilisation

Cuisson automatique

MICROWAVE (MICRO-ONDES)

Le mode Microwave offre 3 options de capteurs - Sensor Reheat, Sensor Cook et Sensor Popcorn et 2 options sans capteurs, Reheat et Defrost (Réchauffer et décongeler). Consultez chaque tableau du mode Microwave pour plus de détails.

REMARQUES :

- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*
- *N'utilisez pas la tôle à cuisson et les supports métalliques.*

CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES AVEC CAPTEUR

Ce four Viking possède un capteur à semi-conducteur. Ce capteur détecte la vapeur (l'humidité) produite par les aliments au cours de leur cuisson et règle le temps de cuisson et la puissance à utiliser en fonction de la nature des aliments et de leur quantité.

Particularités de la cuisson commandée par capteur :

- Après que le four ait été branché, attendez 2 minutes avant de cuire avec la fonction Sensor.
- S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
- Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés a la température de rangement normal. Par exemple, le maïs souffié serait à la température de la pièce.
- Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 79.
- Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à microondes.
- Pendant la première partie de la cuisson avec l'option Sensor, le message SENSING apparaîtra à l'écran. N'ouvrez pas la porte du four et n'appuyez pas sur STOP/CLEAR pendant cette partie du cycle de cuisson. Les mesures de vapeur seront interrom-

Utilisation

pues. Si cela se produit, un message d'erreur apparaîtra. Pour continuer la cuisson, appuyez sur STOP/CLEA. Ret faites cuire manuellement. Quand le capteur détecte la vapeur émise par la nourriture, le temps de cuisson restant apparaît. La porte peut être ouverte une fois que le temps de cuisson restant apparaît à l'écran. À ce moment, vous pouvez remuez ou assaisonner la nourriture, tel que désiré.

- Si le capteur ne détecte pas la vapeur correctement, le message ERROR sera affiché et le four s'éteindra.
- Vérifiez les aliments au niveau de la température ou de la cuisson après cette dernière. Si la nourriture n'est pas complètement cuite, saisissez manuellement le temps de cuisson additionnel. Ne faites pas cuire vos aliments avec la fonction Sensor encore une fois car la nourriture peut être trop cuite.

Le mode Sensor Reheat peut être réglé de deux façons:

1. Façon rapide (voir page 61).
2. Les modes Microwave, MANUAL, REHEAT puis SENSOR REHEAT.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

- Couvercle.
- Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,5 cm (½ po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
- Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po). S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

MODE SENSOR POPCORN

- Supposons que vous voulez faire éclater du popcorn de taille standard avec un temps standard.

Cuisson automatique

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir SENSOR POPCORN et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir REGULAR et appuyez sur ENTER.
4. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
5. Appuyez sur START.

TABLEAU DE SENSOR POPCORN

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Popcorn - Régulier / Régulier léger - Mini / Collation	Un seul sac à la fois 2,85 - 3,5 oz. 1,2 - 1,75 oz.	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté.

MODE SENSOR COOK

- Supposons que vous voulez faire cuire 2 pommes de terre avec le temps standard.

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir SENSOR COOK et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour choisir BAKED POTATOES (POMMES DE TERRE AU FOUR) et appuyez sur ENTER.
4. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
5. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Baked Potatoes	1 - 6 moyen	Les piquer. Les placer sur un essuie-tout au fond du tiroir. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.
Fresh Vegetables: Cuisson rapide Choux de Bruxelles Choux Chou-fleur: en bouquet entier Épinards Courgettes Pommes au four	 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 0,25 - 2,0 lb 1 moyen 0,25 - 1,0 lb 0,25 - 2,0 lb 2 - 4 moyen	Laver et mettre dans une casserole. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent d'être rincés. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.
Fresh Vegetables: Cuisson longue Carottes, tranchées Maïs en épi Haricots verts Courge d'hiver: en dés en moitié	 0,25 - 1,5 lb 2 - 4 0,25 - 1,5 lb 0,25 - 1,5 lb 1 - 2	Mettre dans une casserole. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec un couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser un film plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Après la cuisson, remuer si possible, Laisser reposer, à couvert, 2 à 5 minutes.

Utilisation

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Frozen Entrees	6 - 17 oz.	Utiliser cette touche pour les plats prêt-à-servir congelés. Cela donnera des résultats satisfaisants avec la plupart des marques. Peut-être voudrez-vous en essayer plusieurs et choisir votre préféré. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications pour le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 1 à 3 minutes.
Frozen Vegetables	0,25 - 1,25 lb	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer et laisser reposer, à couvert, 3 minutes.
Ground Meat	0,25 - 2,0 lb	Utiliser ce réglage pour cuire du boeuf ou de la dinde hachés en fricadelles ou en cocotte avec d'autres ingrédients. Placer les fricadelles sur une grille transparente aux microondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans une cocotte et couvrir avec du papier ciré ou du film plastique. Quand le four s'arrête, retourner les fricadelles ou mélanger la viande dans la cocotte pour séparer les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur START. Après la cuisson, laisser reposer, à couvert, 2 à 3 minutes.

Utilisation

Cuisson automatique

TABLEAU DE SENSOR COOK

<table>
<tr><th>ALIMENTS</th><th>QUANTITÉ</th><th>MARCHE À SUIVRE</th></tr>
<tr><td>Rice</td><td>0,5 - 2,0 tasses</td><td>Placer le riz dans une cocotte profonde et ajouter le double d’eau. Couvrir avec un couvercle ou un film plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer de 3 à 5 minutes ou jusqu’à ce que tout le liquide ait été absorbé.
<table>
<tr><th>Riz</th><th>Eau</th><th>Taille de la casserole</th></tr>
<tr><td>0,5 tasse</td><td>1 tasse</td><td>1,5 pinte</td></tr>
<tr><td>1 tasse</td><td>2 tasses</td><td>2 pinte</td></tr>
<tr><td>1,5 tasses</td><td>3 tasses</td><td>2,5 ou 3 pinte</td></tr>
<tr><td>2 tasses</td><td>4 tasses</td><td>3 pinte ou plus</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

L'option Reheat vous permet de chauffer plusieurs de vos plats préférés.

- Supposons que vous voulez chauffer 6 muffins avec le temps standard.

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir REHEAT et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour sélectionner FRESH ROLL, MUFFIN et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner la quantité désirée (6 morceaux) et appuyez sur ENTER.
5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
6. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

REMARQUES :

- *Toutes les sélections du mode Reheat peuvent être programmées avec l'option Plus ou moins supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Saisissez uniquement la quantité de nourriture.*
- *Plus ou moins de nourriture que la quantité mentionnée dans le tableau devrait être cuite suivant les indications d'un livre de cuisine pour micro-onde.*
- *Le résultat final variera selon la condition de la nourriture (température initiale, forme, qualité). Vérifiez la température de la nourriture après l'avoir chauffée. Si du temps supplémentaire est nécessaire, continuez à chauffer manuellement.*

SENSOR REHEAT (FAÇON RAPIDE)

- Supposons que vous voulez réchauffez avec Sensor Reheat et avec temps standard.

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode SENSOR REHEAT et appuyez sur ENTER.
2. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
3. Appuyez sur START.

Cuisson automatique

TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Sensor Reheat	4 - 36 oz.	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes.
Beverage	0,5 - 2,0 tasses	Ce réglage sert à remettre une boisson chaude refroidie à une température convenable à la consommation. Remuer bien le liquide après la cuisson pour éviter toute «éruption» éventuelle.

Cuisson automatique

TABLEAU DE REHEAT

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Fresh rolls/ muffins	1 - 8 morceaux	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des biscuits, des bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale. Déposer dans une assiette et couvrir d'un essuie-tout. Dans le cas de petits pains ou de muffins conservés au réfrigérateur, il peut être nécessaire de doubler la quantité de manière à ce qu'ils soient assez chauds pour être servis. Par exemple, entrer une quantité égale à 2 muffins pour un seul muffin réfrigéré.
Frozen rolls/ muffins	1 - 8 morceaux	Utilisez cette touche pour réchauffer petits pains surgelés, muffins, biscuits, bagels, etc. Un gros aliment doit être considéré comme étant égal à 2 ou 3 aliments de taille normale.

DEFROST (DÉCONGÉLATION)

L'option Defrost décongèle automatiquement tous les aliments qui sont indiqués dans le tableau de l'option Defrost.

- Supposons que vous voulez faire décongeler un steak de 2 livres avec Standard.

1. Appuyez sur MICROWAVE, puis faites tourner le cadran pour sélectionner le mode AUTO et appuyez sur ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour choisir DEFROST (DÉCONGELER) et appuyez sur ENTER.
3. Faites tourner le cadran pour sélectionner les aliments désirés STEAK, CHOPS et appuyez sur ENTER.
4. Faites tourner le cadran pour sélectionner la quantité désirée de 2 livres et appuyez sur ENTER.
5. Assurez-vous que le mode STANDARD est sélectionné puis appuyez sur ENTER.
6. Appuyez sur START.
7. Le four s'arrêtera et les instructions seront affichées. Suivez le message indiqué. Appuyez sur START.
8. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de décongélation, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR.

REMARQUES :

- *Saisissez uniquement le poids ou la quantité de la nourriture. N'incluez pas le poids du contenant.*
- *Toutes les sélections du mode DEFROST (DÉCONGELER) peuvent être programmées avec l'optio Plus ou moins supérieur ou inférieur. Voir page 79.*
- *Pour décongeler d'autres aliments ou des aliments supérieurs ou inférieurs au poids permis dans le tableau de l'option Defrost, utilisez le temps et 30 % de la puissance. Voir le manuel sur le mode Defrost, à la page 78.*
- *Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour prolonger les temps de décongélation préprogrammés en mode automatique consultez Prolonger la durée de cuisson à la fin de la cuisson à la page 79.*

Cuisson automatique

TABLEAU DE DEFROST

ALIMENTS	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Ground Meat	0,5 - 2,0 lb	Retirer les parties dégelées après chaque signal sonore. Laisser reposer, à couvert, 5 à 10 minutes.
Chicken Bone-in	0,5 - 3,0 lb	Mettez les morceaux avec des portions qui contiennent plus de viande vers le coté externe du plat en verre ou la grille conçue pour le four à MICRO-ONDES Après chaque étape, s'il y a des portions chaudes ou décongelés, réorganisez ou enlevez. Laissez reposer, recouverts, de 10 à 20 minutes.
Chicken Boneless	0,5 - 2,0 lb	Après chaque étape, s'il y a des morceaux chauds ou dégelés, changer la disposition ou retirer. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.
Steaks, Chops	0,5 - 3,0 lb	Après chaque étape, changer la disposition des aliments et masquer les parties chaudes ou dégelées au moyen de bandes de papier d'aluminium. Retirer la viande ou le poisson presque entièrement dégelés. Laisser reposer, à couvert, 10 à 20 minutes.

Cuisson manuelle

Cuisson manuelle est une option dans les modes Vapeur, convection à vapeur Convection et Micro-onde. Consultez le tableau de l'option Cuisson manuelle. Ce tableau donne de l'information sur chaque réglage.

TABLEAU DE MODE CUISSON MANUELLE

	PRÉCHAUFFER	PLAGE DE TEMPÉRATURE	AJUSTEMENT DE LA PLAGE DE TEMPÉRATURE PENDANT LA CUISSON	PLAGE DE TEMPS	CUISSON À 2 NIVEAUX
STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)					
Roast	OUI ou NON	200 - 450 ˚F	OUI	0 - 2h 30m	NON
Broil	OUI ou NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
Convenience Food	OUI ou NON	200 - 450 ˚F	OUI	0 - 2h 30m	OUI
CONVECTION					
Bake ou Roast	OUI ou NON	200 - 450 ˚F	OUI	0 - 2h 30m	OUI
Broil	OUI ou NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
STEAM (VAPEUR)					
Cook	NON	-	NON	0 - 35m	NON
Reheat	NON	-	NON	0 - 35m	NON
Keep Warm	NON	-	NON	0 - 2h 30m	NON
Proof	NON	100 ˚F	NON	0 - 2h 30m	NON
MICROWAVE (MICRO-ONDES)					
Manual	-	0 - 100% puissance	-	0 - 1h 30m	NON
Keep Warm	-	-	-	0 - 30m	NON

* La température du préchauffage est maintenue pendant 30 minutes.

REMARQUE :

Toujours vérifier les tableaux et recettes dans le livre distinct de cuisine du four Combi Steam/Convect™ pour les temps de cuisson recommandés, les bonnes options de cuisson, pour des conseils et des techniques.

Cuisson manuelle

ENTRÉE DU TEMPS DE CUISSON

Votre four peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes selon le mode de cuisson. Se reporter au tableau. L'incrément d'unité saisie varie de 5 secondes à 5 minutes, en fonction de la longueur totale de la durée de temps et du mode de cuisson, comme illustré dans le tableau.

Votre four peut être programmé pour des températures de 200 °F à 450 °F, qui peut être réglé chaque 25 °F avec un réglage initial de 350 °F.

ARTICLE	ENTREZ LE PAS	
La température	De 25 °F par pas (350 °F est la température initiale) (200, 225, 250, 275, 300, 325, 350, 375, 400, 425, 450)	
Temps de cuisson sauf le four à micro-ondes	0 - 15 min. 15 min. - 1 heure 1 heure - Max	: 30 sec. par pas : 1 min. par pas : 5 min. par pas
Temps de cuisson Micro-ondes	0 - 2 min. 2 - 5 min. 5 - 10 min. 10 - 30 min. 30 - 90 min.	: 5 sec. par pas : 10 sec. par pas : 30 sec. par pas : 1 min. par pas : 5 min. par pas

STEAM CONVECTION (CONVECTION-VAPEUR)

Four à convection-vapeur manuelle dispose de 3 fonctions : Vapeur Rôtir, griller à la vapeur et les aliments précuisinés à la vapeur, et chaque fonction dispose de 2 options, Avec ou Sans Préchauffer. Utilisez la convection à la vapeur pour la cuisson d'aliments qui ont besoin de conserver l'humidité et ont un extérieur croustillant brun.

STEAM ROAST (RÔTI À LA VAPEUR)

Utilisez Rôti à la vapeur pour rôtir la viande ou la volaille à la vapeur. Consultez le tableau du Rôti à la vapeur dans le livre de cuisine. Rôti à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 2 heures et 30 minutes. La température du four peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incréments de 25 °F.

Utilisation

Cuisson manuelle

- Supposons que vous voulez faire cuire des poulets de Cornouailles à une température de 375 °F pendant 1 heure et 10 minutes avec un préchauffage.

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM ROAST et appuyez sur ENTER.
3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 375 °F et appuyez sur ENTER.
5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 1 heure et 10 minutes.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le niveau le plus bas. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

STEAM BROIL (GRILLER À LA VAPEUR)

Utilisez Griller à la vapeur pour griller quand vous désirez un intérieur humide et l'extérieur brun. Consultez le tableau Griller à la vapeur / Griller par convection Dans le livre de cuisine. Griller à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 2 heures et 30 minutes. La température du four ne peut pas être changée.

- Supposons que vous vouliez faire griller un steak pendant 15 minutes avec préchauffage.

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
2. Faites tourner le cadran pour sélectionner STEAM BROIL et appuyez sur ENTER.

3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 15 minutes.
5. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
6. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le plus haut niveau. Fermez la porte.
7. Appuyez sur START.
8. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR. Une fois que le four a refroidi, retirez et videz le réservoir, essuyez la cavité du four. Attendez quelques minutes, puis videz ALIMENTS le plateau ramasse-gouttes.

STEAM CONVENIENCE FOODS (PRÉCUISINÉS À LA VAPEUR)

Utilisez les aliments précuisinés à la vapeur pour plus de commodité de cuisson des aliments qui doivent être humides à l'intérieur et dorés et croustillantsà l'extérieur. Voir le tableau Cuire dans le livre de cuisine. Les aliments précuisinés à la vapeur peuvent être programmés jusqu'à un maximum de 2 heures 30 minutes. La température du four peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incréments de 25 °F. les aliments précuisinés à la vapeur peuvent cuire avec 2 niveaux de cuisson.

- Supposons que vous voulez faire cuire les escalopes de poulet congelés à 375 °F pendant 10 minutes avec préchauffage.

1. Appuyez sur STEAM CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM CONVENIENCE FOODS et appuyez sur ENTER.
3. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 375 °F et appuyez sur ENTER.

Cuisson manuelle

5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
7. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur le plus haut niveau. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.*
- *Pour programmer seulement le préchauffage, appuyez sur START après avoir entré la température de préchauffage. Pour griller, appuyez sur START après avoir sélectionné WITH PRE-HEAT. Le préchauffage va commencer. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez le message à l'écran.*
- *Pour prolonger le temps de cuisson, consultez Extension du temps de cuisson à fin de cuisson à la page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur sortez et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

Cuisson manuelle

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

CONVECTION

La convection manuelle a 2 fonctions, Cuire ou Rôtir et Griller, et et chaque fonction dispose de 2 options, Avec ou Sans Préchauffer. Utilisez la convection comme vous le feriez lorsque vous utilisez un four conventionnel. Il n'y a pas besoin de changer les temps de cuisson traditionnels. Ce mode n'utilise pas la vapeur. La convection peut être programmée jusqu'à un maximum de 2 heures 30 minutes. La température du four pour Cuire ou Rôtir peut être réglée entre 200 °F et 450 °F par incrément de 25 °F. Griller est à une température préréglée, donc la température du four ne peut pas être changée. Cuire ou Rôtir peutcuire avec 2 niveaux de cuisson. Il est nécessaire de sélectionner 1 ou 2 niveaux de programmation.

BAKE OR ROAST

- Supposons que vous voulez faire cuire des biscuits en utilisant les 2 niveaux avec Cuire ou Rôtir à une température de 450 °F pendant 10 minutes avec préchauffage.

1. Appuyez sur CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner BAKE OR ROAST et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
3. Tournez le cadran pour sélectionner pour sélectionner 2 LEVELS de cuisson, puis appuyez sur la touche ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 450 °F et appuyez sur ENTER.
5. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
6. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.

Utilisation

Cuisson manuelle

7. Lorsque le préchauffage est terminé, placer des plaques de cuisson sur les niveaux supérieurs et inférieurs. Fermez la porte.
8. Appuyez sur START.
9. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR.

BROIL (GRILLER)

- Supposons que vous vouliez faire griller un bifteck de flanc pendant 20 minutes avec préchauffage.

1. Appuyez sur CONVECTION, tournez le cadran pour sélectionner BROIL et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner WITH PREHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Appuyez sur START pour préchauffer. Pas de nourriture dans le four.
5. Lorsque le préchauffage est terminé, placez la nourriture sur la grille basse dans le bac de cuisson sur niveau supérieur dans le four. Fermez la porte.
6. Appuyez sur START.
7. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez STOP/CLEAR.

REMARQUES :

- *Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four peut conserver la température du préchauffage pendant 30 minutes et après cette période, l'heure de la journée ou l'écran d'accueil sera affiché.*
- *Pour programmer seulement le préchauffage, appuyez sur START après avoir entré la température de préchauffage. Pour griller, appuyez sur START après avoir sélectionné WITH PREHEAT. Le préchauffage va commencer. Lorsque le four atteint la température programmée, suivez le message à l'écran.*

Cuisson manuelle

- *Pour prolonger le temps de cuisson, consultez Extension du temps de cuisson à fin de cuisson à la page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la chaleur sortira et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING (Maintenant en train de refroidir). Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

STEAM (VAPEUR)

Vapeur a 4 fonctions : Steam Cook, Steam Reheat, Steam Keep (Cuire à la vapeur, Réchauffer à la vapeur, Garder au chaud à la vapeur et Fermenter).

STEAM COOK (CUIRE À LA VAPEUR)

Utilisez Steam Cook pour les aliments comme le poisson, le poulet ou les légumes. La vapeur cuit les aliments doucement, sans détruire leur forme, couleur ou l'arôme. Le mode Vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 35 minutes.

- Supposons que vous voulez faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUEL et Appuyez sur la touche ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM COOK. Appuyez sur la touche ENTER.
3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Placez les aliments dans le panier pour la vapeur sur la grille supérieure dans le bac de cuisson sur niveau supérieur. Appuyez sur START.

Utilisation

Cuisson manuelle

5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

STEAM REHEAT (RÉCHAUFFER À LA VAPEUR)

Utilisez Réchauffer à la vapeur pour réchauffer doucement sans les sécher. Le mode Réchauffer à la vapeur peut être programmé jusqu'à un maximum de 35 minutes.

- Supposons que vous souhaitiez réchauffer le riz pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUEL et Appuyez sur la touche ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM REHEAT. Appuyez sur la touche ENTER.
3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes

STEAM KEEP WARM (GARDER AU CHAUD SOUS VAPEUR)

Utilisez Garder au chaud sous vapeur pour garder les aliments au chaud sans les sécher. Vapeur Garder au chaud peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes.

- Supposons que vous vouliez garder au chaud des aliments pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et Appuyez sur la touche ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner STEAM KEEP WARM et appuyez sur la touche ENTER.

3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de cuisson, faites tourner le cadran pour rajouter du temps et appuyez sur START. Si non, appuyez sur STOP/CLEAR. Après que le four ait refroidi, enlevez et videz le réservoir, puis essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

PROOF (FERMENTER)

Utilisez fermenter pour aider la pâte à lever quand vous faites des pains réguliers ou à la levure sucrée. Fermenter peut être programmé pour un maximum de 2 heures et 30 minutes.

- Supposons que vous souhaitiez faire lever la pâte du pain pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur STEAM, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et Appuyez sur la touche ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner PROOF et appuyez sur la touche ENTER.
3. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 20 minutes.
4. Appuyez sur START.
5. Après la cuisson, le message EXTEND s'affiche. Si vous désirez prolonger le temps de heure, tournez le cadran pour ajouter l'heure et appuyez sur START. Sinon appuyez sur STOP/CLEAR. Une fois que le four a refroidi, retirez et videz essuyez la cavité ouverte. Attendez quelques minutes, puis videz le plateau ramasse-gouttes.

REMARQUES :

- *Pour prolonger le temps de cuisson, consultez Extension du temps de cuisson à fin de cuisson à la page 79.*
- *Gardez la porte fermée. Si elle est ouverte pendant la cuisson, la vapeur sortira et un temps de cuisson plus long sera requis.*
- *La quantité d'eau dans le réservoir suffit pour un cycle de cuisson. De l'eau ne doit pas être ajoutée pendant la cuisson.*
- *Pendant et après la cuisson, il peut y avoir de l'eau condensée*

sur la porte, les murs du four et le fond du four. Séchez tout résidu liquide avec un linge doux.

- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message Now cooling. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

AVERTISSEMENTS :

- *La porte du four, la caisse extérieure et la cavité ouverte vont devenir chaudes. Utilisez des poignées ou gants de cuisinier lorsque vous ajoutez ou enlevez des aliments pour prévenir les brûlures.*
- *N'ouvrez pas le four lorsque votre visage est proche de celui-ci. La vapeur du four peut causer des brûlures.*

MICROWAVE (MICRO-ONDES)

Le four à micro-ondes manuel dispose de 2 fonctions : cuisson micro-ondes et garder au chaud.

REMARQUES :

- *N'utilisez pas la tôle à cuisson et les supports métalliques.*
- *Après la cuisson, l'écran peut afficher le message NOW COOLING. Le four sera automatiquement refroidi et vous entendrez le son du ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer à fonctionner jusqu'à 13 minutes dépendant de la température du four et de ses pièces.*

TEMPS DE CUISSON DU FOUR À MICRO-ONDES

- Supposons que vous voulez faire cuire pendant 5 minutes au niveau de puissance 100%.

1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 5 minutes et et appuyez sur START.

Cuisson manuelle

POUR RÉGLER LE NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus.

Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

TABLEAU DE POWER LEVEL

LE POURCENTAGE APPROXIMATIF DE PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
100%	Fort
90%	
80%	
70%	À demi fort
60%	
50%	Moyen
40%	
30%	Moyen faible/Décongélation
20%	
10%	Faible
0%	

- Supposons que vous voulez décongeler pendant 5 minutes au niveau de puissance de 30 %.

1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner MANUAL et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour entrer le temps de décongélation de 5 minutes et appuyez sur ENTER.
3. Tournez le cadran pour sélectionner le niveau de puissance de 30 %.
4. Appuyez sur START.

Cuisson manuelle

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Si les aliments que vous voulez décongeler ne sont pas listés dans les tableaux de Defrost (page 65), ou sont au-dessus ou en-dessous des limites de leur colonne de quantité, vous devrez décongeler manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à la séquence ci-dessus et suivre les 4 étapes faciles décrites sous réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche Power Level huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour des aliments crus ou déjà cuits, la règle d'or est d'environ 5 minutes par livre. Par exemple, 1 livre de spaghetti dégèlera en 5 minutes. Veiller à arrêter le four périodiquement pour séparer et retirer les portions dégelées. Si les aliments ne sont pas complètement dégelés à a fin du temps de décongélation estimé, programmer le four en incréments d'1 minute, au niveau de puissance de 30 % jusqu'à décongélation complète. Quand vous utilisez des récipients en plastique sortant du congélateur, décongeler seulement assez longtemps pour retirer les aliments du plastique et les mettre dans un plat pour micro-ondes.

KEEP WARM (RÉCHAUD)

Utilisez Garder au chaud pour garder les aliments à la température de service.

- Supposons que vous voulez garder une tasse de soupe chaude pendant 15 minutes.

1. Appuyez sur MICROWAVE, tournez le cadran pour sélectionner KEEP WARM et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de maintien au chaud de 15 minutes et appuyez sur START.

Autres particularités pratiques

TEMPS DE CUISSON AUTOMATIQUE RÉGLAGE (RÉGLAGE DE PLUS OU MOINS DE TEMPS)

Vous pouvez ajuster les résultats de cuisson comme vous le souhaitez. Si vous découvrez que vous aimez tous les réglages automatiques légèrement plus fait, sélectionnez MORE à la page du temps de cuisson avant de START. L'écran affiche MORE.

Si vous découvrez que vous aimez tous les réglages automatiques légèrement moins fait, sélectionnez LESS à la page du temps de cuisson avant de START. L'écran affiche LESS.

PROLONGER LE TEMPS DE CUISSON À LA FIN DE CUISSON

Les résultats de cuisson peuvent varier selon la température ambiante, la température initiale des aliments et d'autres facteurs. Vous pouvez ajuster les résultats de la cuisson en ajoutant plus de temps de cuisson à la fin. Quand la cuisson est terminée, l'écran affichera EXTEND. Il est seulement possible d'ajouter du temps supplémentaire pendant les 5 minutes quand EXTEND est affiché à l'écran. La durée peut être prolongée de 10 à 30 minutes selon le mode de cuisson. Tournez le cadran selon la durée désirée et appuyez sur START. Le même mode de cuisson va continuer. Vérifiez soigneusement le processus de cuisson.

REMARQUES :

- *Si FILL WATER RESERVOIR s'affiche lorsqu'on appuie sur START , remplissez le réservoir jusqu'à la marque 2. Positionnez et appuyez fermement en place.*
- *Le mode prolonger est annulé lorsqu'on appuie sur STOP/CLEAR.*
- *EXTEND est disponible selon le mode de cuisson. Voir ci-dessous. La fonction de prolongation du temps de cuisson peut être répétée jusqu'à ce que la nourriture soit cuite comme vous le désirez.*

Utilisation

Autres particularités pratiques

		PROLONGER LE TEMPS À LA FIN
Steam Convection (Convection-vapeur)	Auto	0 - 30 min
	Manuel	0 - 30 min
Convection	Manuel	0 - 30 min
Steam (Vapeur)	Auto	0 - 10 min
	Manuel	0 - 10 min
Microwave (Micro-ondes)	Auto: sauf Defrost	NON
	Auto: Defrost	0 - 10 min
	Manuel	NON
	Keep Warm (Garder au chaud)	NON

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Pour modifier la température du four pendant la cuisson dans les opérations manuelles Avec Rôti par convection-vapeur, les aliments précuisinés à la vapeur ou Cuire ou Rôtir par convection, il suffit de tourner le cadran pour augmenter ou diminuer de 25 °F par incréments, puis appuyez sur ENTER. Si l'on n'appuie pas sur ENTER dans les 5 secondes, la température reviendra à la température initiale que vous aviez sélectionnée.

RAPPEL DE FIN DE CUISSON

À la fin de la cuisson, le four signalera et répétera après 2 et 4 minutes à moins que la porte ne soit ouverte ou que l'on appuie sur STOP/CLEAR.

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

STEAM CONVECTION ET CONVECTION

Il y a 3 modes de convection-vapeur et convection qui peuvent être programmés en cuisson à séquence multiple.

1. Préchauffer* + Cuire ou Rôtir (convection) + Cuire ou Rôtir (convection)

Autres particularités pratiques

2. Préchauffer* + Cuire ou Rôtir (convection-vapeur) + Cuire ou Rôtir (Convection)
3. Préchauffer* + Aliments précuisinés (convection-vapeur) + Cuire ou Rôtir (Convection)

* Préchauffer peut être omis.

- Supposons que vous voulez cuire dans une cuisson à séquence avec préchauffage dans les modèles 2.

  La première étape est à une température de 375 °F pendant 1 heure et 10 minutes.

  La deuxième étape est à une température de 400 °F pendant 10 minutes.

1. Pour la première étape, suivez les étapes 1 à 5 dans la vapeur seule Convection Voir Rôtir à la vapeur à la page 67.
2. Appuyez sur CONVECTION pour programmer la deuxième étape.
3. Tournez le cadran pour entrer la température désirée à 400°F et appuyez sur ENTER.
4. Tournez le cadran pour entrer le temps désiré de cuisson 10 minutes.
5. Appuyez sur START.

MICRO-ONDES

Votre four peut être programmé jusqu'à 4 séquences de cuisson automatiques passant d'un réglage de niveau de puissance à l'autre automatiquement. Parfois, les consignes de cuisson vous indiquent de commencer sur un

niveau de puissance et puis de changer à un niveau de puissance différent.

- Supposons que vous voulez faire cuire pendant 5 minutes au niveau de puissance de 30 % et puis continuer faire cuire pendant 30 minutes à 50 %.

1. Pour la première phase, suivez les étapes 1 à 3 dans le manuel de cuisson du four à micro-ondes sous Régler le niveau de puissance, page 77.
2. Appuyez sur MICROWAVE pour programmer la deuxième phase.
3. Tournez le cadran pour entrer le temps de décongélation de 30 minutes et appuyez sur ENTER pour procéder.

Autres particularités pratiques

4. Tournez le cadran pour sélectionner le niveau de puissance de 50%.
5. Appuyez sur START.

INFO

Back/Info fournit 9 fonctions et des instructions étape par étape pour des fonctions spéciales.

ENTRETIEN	1. DRAIN WATER (PURGER L'EAU) 2. DESCALE (DÉTARTRER) 3. STEAM CLEAN (RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR)
RÉGLAGES	4. CLOCK (HORLOGE) 5. CONTRAST (CONTRASTE) 6. SOUND ON/OFF (SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ) 7. DEMO (DÉMO) 8. CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANT) 9. SLEEP MODE (MODE VEILLE)

Ces fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur BACK/, en temps de jour ou la page d'accueil puis en tournant le cadran et en appuyant sur ENTER.

DRAIN WATER (PURGER L'EAU)

L'eau restant à l'intérieur du générateur de vapeur peut être évaporé en utilisant la fonction Drain Water (Purger l'eau). Voir la page 33.

DESCALE (DÉTARTRER)

Voir page 33.

STEAM CLEAN (RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR)

Voir page 85.

CLOCK (HORLOGE)

Voir page 36.

Autres particularités pratiques

CONTRAST (CONTRASTE)

Contrast peut ajuster l'obscurité ou la luminosité de l'affichage.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner CONTRAST et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour régler le contraste et appuyez sur ENTER pour garder le réglage. Le réglage du contraste sera mémorisé même si l'alimentation électrique du four est éteinte.

SOUND ON/OFF (SON ACTIVÉ/DÉSACTIVÉ)

Vous pouvez mettre en sourdine le four.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner SOUND ON/OFF et appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner SOUND ON/OFF et appuyez sur ENTER. Le réglage du son sera mémorisé même si l'alimentation électrique du four est éteinte.

REMARQUE :

Pour annuler le réglage de la sourdine, sélectionner SOUND ON à l'étape 2.

DEMO (MODE DE DÉMONSTRATION)

Vous pouvez avoir une démonstration des opérations de cuisson et des fonctionnalités particulières sans que le four ne soit allumé.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner DEMO MODE (MODE DÉMO) et appuyez sur appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner DEMO ON et appuyez sur ENTER.

REMARQUE :

Pour annuler le mode de démonstration, sélectionnez DEMO OFF à l'étape 2 ou débranchez le four de la prise électrique et rebranchez.

CHILD LOCK (VERROUILLAGE ENFANT)

Le verrouillage parental empêche le fonctionnement indésirable du four comme par de petits enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le panneau de commande soit désactivé et verrouillé.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner

Autres particularités pratiques

CHILD LOCK et appuyez ENTER.

2. Appuyez sur ENTER.

REMARQUE :

- *Pour annuler le verrouillage enfant, appuyez sur ENTER et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.*
- *Lorsque l'alimentation du four est éteinte, le réglage retourne à OFF.*

SLEEP MODE (MODE VEILLE)

Le mode veille signifie que le rétroéclairage de l'écran sera automatiquement éteint si le four n'est pas utilisé pendant 15 minutes. Le réglage initial de du mode veille est ON.

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner SLEEP MODE et appuyez appuyez sur ENTER.
2. Tournez le cadran pour sélectionner SLEEP MODE ON et appuyez sur ENTER. Le mode veille sera mémorisé même si le four est éteint est éteinte.

REMARQUE :

- *Pour annuler le mode veille, sélectionnez SLEEP MODE OFF à l'étape 2.*
- *Vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche, tournez le cadran ou ouvrez et fermez la porte pour activer le rétroéclairage lorsque le rétroéclairage de l'écran est éteint en SLEEP MODE ON.*

Nettoyage et entretien

NETTOYER LE FOUR RÉGULIÈREMENT. Les projections et les résidus restants Suite à l'utilisation prolongée, en particulier à des températures élevées, sont difficiles à nettoyer et peuvent interférer avec le fonctionnement du four ainsi que diminuer la durée de vie utile du four.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS :

- Débranchez le cordon d'alimentation si possible.
- Laissez le four refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four ou de tampons durs à récurer sur toute pièce du four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur.

NETTOYAGE DU FOUR - EXTÉRIEUR

Préparer une solution de savon doux et d'eau, plongez un chiffon doux ou éponge dans la solution et essorez. Essuyez l'extérieur. Ne pas utiliser N'importe quel type de nettoyant abrasif dur. Rincez le chiffon ou l'éponge dans de l'eau chaude et essorez. Essuyez l'extérieur et polir à nouveau à sec.

PORTE

Essuyez la fenêtre sur les deux côtés avec un chiffon humide pour enlever toutes Éclaboussures ou renversements. Les parties métalliques seront plus faciles à entretenir si on les essuies fréquemment avec un chiffon doux. Évitez l'utilisation de pulvérisant et d'autres nettoyants agressifs, car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui vont ensemble quand la porte est fermée, utilisez uniquement des savons ou détergents doux, non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.

PANNEAU DE CONTRÔLE

Des précautions doivent être prises dans le nettoyage du panneau de commande. Si le panneau contrôle devient sale, ouvrez la porte du four avant de le nettoyer. Essuyez le panneau avec un chiffon légèrement humidifié avec de l'eau seulement. Séchez avec un chiffon doux. Ne grattez pas ou n'utilisez aucun nettoyant chimique. Fermez la porte et appuyez sur STOP/CLEAR.

Nettoyage et entretien

NETTOYAGE DU FOUR - INTÉRIEUR

RÉGLAGES DU NETTOYAGE À LA VAPEUR

La fonction de nettoyage vapeur permet de détacher toute les graisses, l'huile ou les résidus alimentaires. La vapeur facilite le nettoyage du four ; cependant, ce n'est pas une fonction d'auto-nettoyage. Compter une durée d'environ 20 minutes pour un cycle de nettoyage.

PREPARATION

- Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau du robinet froide et qui est installé. (Voir page 30).
- Assurez-vous que le plateau d'égouttage vidé est installé. (Voir page 31)

1. Appuyez sur BACK/INFO, tournez le cadran pour sélectionner STEAM CLEAN et appuyez sur ENTER.
2. Appuyez sur START.

Laisser refroidir le four pour éviter les brûlures. Puis ouvrez la porte et retirez soigneusement tout résidu avec un chiffon doux et humide. Enfin, retirer et vider le réservoir. Attendez quelques minutes, puis vider le plateau ramasse-gouttes.

Pour nettoyer les parois intérieures, essuyez avec un chiffon doux et de l'eau chaude.

- Après chaque utilisation alors que le four est toujours chaud, essuyez les éclaboussures ou renversements avec un chiffon doux humide ou une éponge. NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER OU UN NETTOYANT CORROSIF. Pour des salissures plus conséquentes, utilisez un savon doux ; bien rincer avec de l'eau chaude. Production de la vapeur Une fonction propre pour nettoyer soigneusement.
- Le chiffon ou l'éponge doit être bien essoré à sec pour empêcher l'humidité ou des résidus d'entrer dans les évents du four.
- N'utilisez pas de nettoyants de type aérosols à l'intérieur du four.
- Les matières grasses alimentaires ou les graisses restantes pourraient causer de la fumée ou une odeur désagréable. Il est conseillé de chauffer le four avec la fonction Vapeur par gril

à convection en position manuelle pendant 20 minutes, sans préchauffage ni aliment afin de retirer toute la graisse, les résidus et les odeurs désagréable des conduits intérieurs et des éléments chauffants. Voir la section Nettoyer le Four avant la première utilisation à la page 38.

JOINT DE PORTE

La garniture de porte est essentielle pour une bonne étanchéité. Maintenez toujours la garniture propre pour éviter tout dommage. Si l'eau se condense à l'intérieur de la garniture de porte lustrer avec un autre chiffon doux. Ne pas utiliser de produit chimique ou abrasif sur ces surfaces. Prendre soin de ne pas frotter, d'endommager, de tirez ou de déplacer la garniture. Avant de cuisiner, vérifiez toujours que la garniture de porte soit bien appliquée et plane. Sinon, la vapeur sortira de la porte. Ne pas utiliser la fonction Combi Steam/Convect™ si la garniture de porte est endommagée car la vapeur ne pourrait pas être contenue dans le four. Consulter un professionnel de l'entretien Viking.

BAC DE CUISSON / GRILLE HAUTE / GRILLE BASSE / PANIER À VAPEUR

Laver le bac de cuisson, la grille haute, la grille basse et le panier à cuisson vapeur après avoir cuisiné avec un savon doux ou une solution détergente, en rinçant et en séchant à la fin. N'utilisez pas de nettoyants corrosifs, de racloirs ou de brosses métalliques abrasives pour éviter d'endommager la surface facile à nettoyer. Tous les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle. Placez-les sur la grille supérieure dans le lave-vaisselle.

RÉSERVOIR ET COUVERCLE DE RÉSERVOIR

Après avoir cuisiné, laver dans une solution détergente ou avec un savon doux et une éponge humide ou un chiffon doux, rincer et lustrer à sec. Ne pas laver dans le lave-vaisselle. Noter le filtre dans le bas à l'arrière du réservoir. Utilisez une brosse très douce pour retirer toute accumulation dans le filtre. Le filtre ne peut être ni retiré ni remplacé il est donc important d'apporter un soin particulier au filtre pour ne pas déchirer le maillage lors du nettoyage. Ne pas utiliser de produits corrosifs, brosses ou racloirs

métalliques abrasifs sur le réservoir, son couvercle et son filtre. Ne pas utiliser un filtre déchiré. Commander un autre de rechange. Voir l'intérieur du panneau avant.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ET COUVERCLE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

Vider Plateau d'égouttage après utilisation, laver au savon ou avec un détergent doux avec un chiffon doux humide ou une éponge, rincer et lustrer à sec et remettre sous l'avant du four. Ne pas laver dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE À L'INTÉRIEUR DES PIÈCES À VAPEUR DU FOUR

Pendant la production de vapeur, du tartre peut se former dans le générateur de vapeur. Pour retirer le tartre, actionner la fonction de détartrage lorsque l'instruction DESCALING IS NECESSARY est indiquée sur l'afficheur. Voir page 33 pour les instructions complètes.

Tableau de dépannage

Si une indication EE est affichée ou vous pensez que le four ne fonctionne pas correctement, vérifiez le tableau ci-dessous avant de consulter un réparateur Viking autorisé. Cela contribuera à éviter des appels d'entretien inutiles.

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
ERREUR MESSAGE	EE	En raison d'une erreur technique, appelez votre réparateur Viking autorisé le plus proche.
CAPTEUR ERREUR	Terminer la cuisson en réglant le minuteur. Appuyez sur CLEAR.	Le capteur ne détecte pas la vapeur correctement en mode micro-ondes avec capteur de vapeur. Appuyez sur STOP/CLEAR et terminer la cuisson en règlant le minuteur manuellement.
INFORMATIONS MESSAGE	Wait. Oven is too warm to use.	Le four est trop chaud pour utiliser la fonction de décongélation par micro-ondes ou pour Fermenter à la vapeur. Retirer les aliments du four et les laisser refroidir jusqu'à ce que le message disparaisse.
INFORMATIONS MESSAGE	Water is frozen.	Le four peut ne pas fonctionner correctement. Faites fonctionner le four avec le grill à convection sans nourriture et préchauffer pendant 5 minutes. Voir la page 72.

Tableau de dépannage

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
INFORMATIONS MESSAGE	Now cooling.	Après cuisson, rappelez-vous que le four sera chaud. En cours de refroidissement sera affiché sur l'affichage jusqu'à ce que l'intérieur du four ait refroidi. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner pendant encore 13 minutes. NOW COOLING disparaîtra lorsque le four aura refroidi. Si vous souhaitez utiliser le four chaud, appuyez simplement sur la touche STOP/CLEAR.
	Replace drip tray.	Remplacer le plateau d'égouttage à cuisson. Retirez et replacez le plateau d'égouttage Correctement. Voir page 31. Dans le cas où le plateau d'égouttage ne serait pas correctement installés, le message REPLACE DRIP TRAY s'affichera sur l'affichage.

Entretien du produi

Tableau de dépannage

MESSAGE SUR L'ÉCRAN		ACTION
INFORMATION MESSAGE	Empty drip tray and replace.	L'instruction EMPTY DRIP TRAY AND REPLACE s'affichera à l'écran lorsqu'il reste de l'eau dans le plateau d'égouttage. Vous devez vider le plateau d'égouttage et le remettre en place avant que les fonctions Convection-vapeur ou Cuisson à la vapeur démarrera. Voir page 31.
	Descaling is necessary.	Suivez les Instructions de détartrage étape par étape. Voir page 33.
	Fill water reservoir.	Retirez réservoir et remplir avec de l'eau jusqu'à la marque 2. Remplacer et poussez fermement jusqu'à ce qu'il entre en place.
	Hot	Le corps du four et l'intérieur du four sont très chauds. Faites très attention de ne pas vous brûler.

Tableau de dépannage

Les situations suivantes sont normales et ne sont pas des signes d'un mauvais fonctionnement du four.

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Contrôle Groupe / alimentation secteur	L'affichage est Noir / Vide.	• Vérifiez que la fiche d'alimentation est connectée à une prise murale appropriée. Voir page 10. • Vérifiez que fusible ou le disjoncteur fonctionne correctement. Sinon, réparer. • Débranchez le four de la source d'alimentation, attendez une minute puis branchez dans la prise murale. Si le problème persiste, consulter un réparateur Viking autorisé.
	L'affichage fonctionne mais le bouton START ne fonctionne pas lorsqu'il est enfoncé.	• Ouvrir la porte et la fermer. Est-ce que la lumière du four est éteinte? Appuyez sur START encore une fois. • Si l'écran affiche, WAIT. OVEN IS TOO WARM TO USE, attendez qu'il disparaisse, puis appuyez sur START.
	L'alimentation électrique s'est interrompue au cours de la cuisson.	Le programme de cuisson sera annulé. Continuer la cuisson en fonctionnement manuel. Vérifiez les aliments avec précaution lors de la cuisson.
	La lumière du four est éteinte lors de l'étape PROOF.	C'est un fonctionnement normal pour empêcher la pâte à pain de sécher à la surface.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Contrôle Groupe / alimentation secteur	La lumière du four est éteinte pendant le détartrage.	Ceci est normal. Voir la page 33.
	La lumière du four est éteinte lorsque la porte est ouverte.	La lumière du four s'éteindra si la porte est ouverte pendant plus de 5 minutes.
	Le rétro-éclairage est désactivé.	Le Sleep Mode est peut être activé. Appuyez sur n'importe quel bouton, tournez le cadran ou ouvrir/fermer la porte pour activer rétroéclairage de l'affichage. Voir à la page 84 pour annuler le Sleep Mode.
Vapeur	D'eau est à l'intérieur du four lorsque la vapeur est ouverte.	De la vapeur de la porte s'est condensée a l'intérieur du four. Séchez avec une éponge.
	De la vapeur sort des orifices des conduites de ventilation sur le dessus du four.	Il est normal que la vapeur utilisée sorte de l'ouverture de ventilation sur le dessus du four.
	De l'eau de condensation peut se trouver dans cavité ouverte.	Cette opération est normale. De la vapeur s'est condensée dans le bas du four. Séchez avec un chiffon doux.
	De la vapeur sort depuis la porte au cours de la cuisson.	Vérifiez le joint de la porte pour s'assurer qu'il soit bien appliqué et à plat.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Bruit / Son	Bruit de fonctionnement cuisson micro-ondes	Lors de l'utilisation du four à micro-ondes, on peut entendre le magnétron se mettre en marche ou s'éteindre selon le niveau de puissance.
	Le bruit après fonctionnement micro-ondes	• Le ventilateur de refroid-issement fonctionnera jusqu'à ce que le four ait refroidi. • Le ventilateur peut con-tinuer à fonctionner pen-dant encore 13 minutes, en fonction de la température du four et certains de ses composants.
	Du bruit lors de cuisine avec un contenu de température.	Des températures élevées peuvent entraîner la dilatation de certains éléments du four. C'est normal.
	Aucun son lorsque les boutons sont pressés.	Les sons sont désactivés. Voir page 83 pour annuler la désactivation du son.
Fumée / Arôme	Lors de l'utilisation du four pour la première fois, il peut générer de la fumer ou produire une odeur.	Voir page 38 pour les instructions pour le nettoyage du four étape par étape avant la première utilisation.
	L'intérieur du four sent après micro-ondes	Voir, Nettoyer le four avant la première utilisation à la page 38 pour les instructions de suppression des odeurs étape par étape.

Tableau de dépannage

QUESTION / SITUATION		RÉPONSE
Autres	Le temps affiché à l'écran défile très rapidement.	Vérifier le mode Démonstration à la page 83 et annuler.

Appel de service

Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

1. Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte.

   Faire fonctionner le four pendant deux minutes sur micro-ondes, HIGH (FORT) 100% alimentation.

A.	Est-ce que la lumière du four est allumée?	OUI	NON
B.	Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer votre main sur l'ouverture de ventilation sur le dessus).	OUI	NON
C.	L'eau dans le four est-elle chaude?	OUI	NON

2. Retirer l'eau du four et le faire fonctionner pendant 5 minutes en mode Convection Manuelle, Cuisson ou Rôtir 450 °F.

A.	Est-ce que l'icône CONV pour Convection s'affiche à l'écran?	OUI	NON
B.	Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur du four est chaud?	OUI	NON

3. Remplir le réservoir avec de l'eau et replacer.

   Faire fonctionner le four pendant 3 minutes en fonction Vapeur manuelle.

A.	Après que le four s'arrête, est-ce que l'intérieur du four est rempli de vapeur?	OUI	NON

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR VIKING AUTORISÉ LE PLUS PROCHE.

Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUE :

Si le four est réglé pour plus de 12 minutes à 100 % (700 W) ou à 90 % (630 W) de niveau de puissance, la puissance de sortie atteindra 600 W après 15 minutes afin d'éviter la surcuisson.

Fiche technique

Tension d'alimentation :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise : Micro-ondes Convection	 1,04 kW 9,0A 1,5 kW 12,5A
Puissance de sortie : Micro-ondes Réchauffeur à convection	 700W* 1 450W
Fréquence :	2 450 MW
Dimensions extérieures (LxHxP) : (non compris la poignée)	21 3/4 po x 17 1/4 po x 18 3/8 po 553 mm x 438 mm x 468 mm
Dimensions de la cavité (LxHxP)** :	14 1/8 po x 10 1/8 po x 13 3/8 po 359 mm x 256 mm x 339 mm
Capacité du four ** :	1,1 pi^3
Poids :	Environ 55 lbs / 25 kg

* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode d'essai est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

En conformité avec les normes établies par :

FCC - Federal Communications Commission.

DHHS - Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services.



- Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

GARANTIE DU FOUR COMBI STEAM/CONVECT™

TROIS ANS DE GARANTIE TOTALE

Les fours Viking Combi Steam/Convect™ et tous leurs composants et accessoires, sauf dans les cas détaillés ci-dessous*, sont garantis contre tout défaut de matériaux ou de fabrication lors d'un usage domestique normal pendant une période de (36) mois à compter de la date d'achat original chez le détaillant. Viking Range Corporation garant, accepte de réparer ou de remplacer, à sa discrétion, toute pièce qui tombe en panne ou se trouve être défectueuse pendant la période de garantie.

*Le verre (y compris les ampoules), articles peints et décoratifs sont garantis être exempts de tout vice de matériaux ou de fabrication pendant une période de quatre-vingt dix (90) jours à compter de la date d'achat d'origine chez le détaillant. TOUT DÉFAUT DOIT ÊTRE SIGNALÉ AU REVENDEUR DANS LES QUATRE-VINGT DIX (90) JOURS A COMPTER DE LA DATE D'ACHAT INITIALE CHEZ LE DÉTAILLANT.

CINQ ANS DE GARANTIE LIMITÉE

Si le tube magnétron échoue en raison de vices de matériaux ou de fabrication lors d'un usage domestique normal au cours de la deuxième à la cinquième année suivant la date d'achat d'origine chez le détaillant, il sera réparé ou remplacé, sans frais pour la pièce elle-même, avec le propriétaire assumant tous les autres coûts, y compris ceux de la main d'œuvre.

Cette garantie s'étend à l'acheteur original du produit garanti ci-dessous et à chaque cessionnaire propriétaire du produit pendant la durée de la garantie.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et situés ici aux États-Unis et au Canada. Les produits doivent être achetés dans le pays où l'entretien est requis. Le travail de garantie doit être effectué par un organisme d'entretien agréé par Viking Range Corporation ou son représentant. La garantie ne s'applique pas aux dommages résultant d'un abus, accident, catastrophe naturelle, perte d'alimentation électrique au produit pour une raison quelconque, l'altération, une utilisation en extérieur, une installation incorrecte, un mauvais fonctionnement ou de la réparation ou l'entretien du produit par toute personne autre qu'un organisme agréé par Viking Range Corporation de service ou son représentant. Cette garantie ne s'applique pas aux usages commerciaux. Le garant n'est pas responsable pour les dommages indirects ou dommages accidentels si découlant de la violation de la garantie, rupture de contrat, ou autrement. Certaines juridictions n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects, de sorte que la plus haute limitation ou exclusion pourrait ne pas s'appliquer à vous.

Le propriétaire sera responsable pour une bonne installation, la prestation de soins et l'entretien normal, fournir une preuve d'achat sur demande, et rendre l'appareil raisonnablement accessible pour l'entretien. Si le produit ou l'un de ses composants contient un défaut ou un dysfonctionnement au cours de la période de garantie, après un nombre raisonnable de tentatives faites par le garant pour remédier aux défauts ou défaillances, le propriétaire a droit soit à un remboursement ou à un remplacement du produit ou de son composant ou des pièces. La responsabilité du garant quant à toute réclamation d'aucune sorte, à l'égard des biens ou des services couverts en vertu des présentes, doit en aucun cas excéder le prix des biens ou services ou toute partie d'entre eux qui donne lieu à la réclamation.

SERVICE DE GARANTIE : Selon les conditions de cette garantie, l'entretien doit être effectué par une usine ou un organisme d'entretien agréé par Viking Range Corporation ou son représentant. L'entretien sera effectué durant les heures normales d'ouverture des bureaux, et le travail effectué à des tarifs supplémentaires ou majorés ne sera pas couvert par cette garantie. Pour obtenir un service de garantie, contactez le revendeur auprès duquel le produit a été acheté, un organisme d'entretien agréé par Viking Range Corporation ou Viking Range Corporation. Fournir le modèle et le numéro de série et la date d'achat d'origine. Pour obtenir the nom de votre plus proche organisme d'entretien agréé par Viking Range Corporation veuillez contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté ou Viking Range Corporation.

IMPORTANT : Conservez la preuve d'achat originale pour établir la période de garantie.

Le retour de la carte d'enregistrement du propriétaire n'est pas une condition de garantie. Vous devriez, cependant, retourner la carte d'enregistrement du propriétaire de telle sorte que Viking Range Corporation puisse vous joindre si toute question ou sécurité se pose qui pourrait vous affecter.

Toutes les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation applicables aux éléments ou pièces décrits ci-dessus sont limitées en durée à la période de couverture des garanties limitées écrites expresses applicables ci-dessus. Certaines juridictions n'autorisent pas les limitations sur la durée d'une garantie implicite, de sorte que la limitation ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi (MS) 38930 USA (888) 845-4641

Les spécifications sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.
Pour plus d'informations sur le produit composer le 1-888-VIKING1 (845-4641)
ou consulter le site Web Viking à vikingrange.com



Viking Range Corporation
111 Front Street
Greenwood, Mississippi 38930 USA
(662) 455-1200

For product information
call 1-888-VIKING1 (845-4641)
or visit the Viking Web site at
vikingrange.com

TINSLB029MRR1